

30.1.23

МДК 02.02 Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.

Группа 11-У

Тема: Процессы происходящие при хранении. Созревание и старение.

У неповрежденных плодов и овощей микробиологическая порча может возникнуть в результате их полного созревания и перезревания. При перезревании защитные свойства плодов и овощей утрачиваются – оказываются израсходованными на дыхание сахара и органические кислоты, исчезают эфирные масла, дубильные вещества, не происходит пополнение постоянно расходуемых фитонцидов. В таких условиях плоды и овощи поражаются плесневыми грибами и бактериями. Это особенно заметно в весенний период хранения прошлогоднего урожая.

Чтобы продлить сроки хранения плодов и овощей, необходимо создавать режим хранения, замедляющий процессы созревания и старения. Это достигается понижением температуры до 5-15 градусов Цельсия. При низкой температуре значительно затормаживается и жизнедеятельность микроорганизмов. Физиологические процессы так же идут медленно, и действие естественных противомикробных сил проявляется продолжительное время.

Кроме плесневых грибов часто возбудителями порчи являются и некоторые бактерии.

Так, некоторые почвенные бактерии способны вызвать мокрую гниль картофеля. Клубни при этом заболевании превращаются в мокрую, серую, кашеобразную, дурно пахнущую массу. Болезнь при хранении передается здоровым клубням. Ограничить вред, вызываемый этим заболеванием, позволяет выборка больных клубней и хранение при пониженной температуре (около 1 градуса Цельсия) и влажности воздуха. Мокрая гниль моркови, лука и свеклы, помидоров так же вызывается рядом бактерий. Овощи размягчаются, приобретают неприятный запах.