



Соблюдение температурного режима при хранении сельскохозяйственных культур таких как: яблоко, картошка, груша

Атабаев Сардор Маъруф огли

*Докторант Ташкентского
государственного аграрного университета*

***Аннотация:** Температура играет важную роль при хранении сельскохозяйственной продукции. Для каждого продукта предусмотрены свои условия хранения, обеспечивающие его качество, срок годности и готовность к употреблению. В этой статье мы предоставим подробную информацию о значении температуры и ее влиянии на хранение сельскохозяйственной продукции.*

***Ключевые слова:** сельскохозяйственная продукция, яблоко, груша, температура, срок хранения, бактерии, грибы.*

Температура является важным фактором поддержания качества продукции. Высокая или низкая температура может привести к тому, что продукт быстро загниет, изменит цвет и вкус. Например, такие фрукты, как яблоки и груши, остаются свежими и вкусными при хранении при температуре от 0 °С до +4 °С. Если температура высокая, плоды быстро загнивают и теряют качество. Правильный температурный режим продлевает срок хранения продуктов. Например, если картофель хранится при температуре от 4 до 10 °С, он долго остается свежим. Контролируя температуру, можно увеличить срок хранения сельскохозяйственной продукции и сохранить ее готовой к употреблению. Повреждение продукта можно предотвратить, контролируя температуру. Продукты, хранящиеся при высоких температурах, могут быстро



повредиться бактериями и грибами. Например, при хранении овощей и фруктов при высоких температурах процесс их гниения ускоряется.

Правильный температурный режим снижает ущерб и сохраняет качество продукции. Правильный контроль температуры при хранении сельскохозяйственной продукции снижает потребление энергии. Если продукты хранятся при правильной температуре, срок их хранения можно продлить, а потребление энергии снизить. Это будет экономически выгодно сельхозпроизводителям. Поддержание качества и продление срока годности продукции имеет важное значение для удовлетворения потребителей. Новая и качественная продукция помогает удовлетворить потребительский спрос. Если продукты хранятся при правильной температуре, потребители будут более заинтересованы в их покупке. Температура очень важна при хранении сельскохозяйственной продукции. Правильные температурные условия играют важную роль в сохранении качества продукции, продлении срока хранения, предотвращении порчи, экономии энергии и удовлетворении потребностей потребителей. Поэтому сельхозпроизводители и системы хранения должны уделять особое внимание контролю температуры. Это не только повышает качество продукции, но и обеспечивает экономическую эффективность.

Температурный режим при хранении сельскохозяйственных культур очень важен для сохранения их качества и длительного использования. Для каждого типа культур существуют идеальные температуры и условия хранения, и в этой статье мы предоставим информацию о температурных условиях, которые следует учитывать при хранении распространенных культур, таких как яблоки, картофель и груши.

Идеальная температура хранения яблок должна составлять от 0°C до +4°C.



При такой температуре яблоки долго остаются свежими и вкусными. Уровень влажности в помещении для хранения яблок должен быть около 90-95%. Высокая влажность помогает сохранить жидкость в яблоках и предотвращает их высыхание. Яблоки следует хранить в темном месте, так как свет может привести к их быстрому гниению. Необходима хорошая вентиляция, которая помогает регулировать газообмен и влажность внутри яблока.

Идеальная температура хранения картофеля должна составлять от 4°C до 10°C. При такой температуре картофель долго остается свежим и твердым. Уровень влажности в помещении для хранения картофеля должен составлять около 85-90%. Слишком высокая влажность может привести к загниванию картофеля, поэтому важно контролировать уровень влажности. Картофель следует хранить в темном месте, так как на свету он может покраснеть. Хорошая вентиляция необходима для регулирования газообмена и влажности внутри картофеля.

Идеальная температура хранения груш должна составлять от 0°C до +2°C. При такой температуре груши долго остаются свежими и вкусными. Уровень влажности в помещении для хранения груш должен составлять около 90-95%. Высокая влажность предотвращает быстрое гниение груш и сохраняет их качество. Груши следует хранить в темном месте, так как свет может привести к их быстрому гниению. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию, которая помогает регулировать газообмен и влажность внутри груши.[4]

Место хранения урожая должно быть прохладным, темным и хорошо проветриваемым. Необходимо регулярно контролировать температуру и уровень влажности. Это важно для сохранения качества урожая. Гнилые или поврежденные культуры следует быстро удалять, чтобы не повредить другие культуры. Контроль температуры важен при хранении сельскохозяйственной продукции. Правильный температурный режим помогает сохранить качество



продуктов, продлить срок их хранения и предотвратить порчу. Существует несколько способов контроля температуры. Могут быть установлены цифровые термометры для непрерывного измерения температуры в месте хранения продуктов. [3]

Эти термометры обеспечивают точные и быстрые измерения. Для автоматизированных систем могут быть установлены датчики температуры. Эти датчики контролируют температуру в режиме реального времени и при необходимости выдают оповещения. Правильная циркуляция воздуха в складских помещениях важна для контроля температуры. Обеспечение притока воздуха через системы вентиляции помогает поддерживать стабильную температуру. Если в помещении для хранения слишком жарко, следует установить системы воздушного охлаждения (например, кондиционеры). Установка специальных холодильников или морозильников для хранения сельскохозяйственной продукции. Эти системы помогают поддерживать температуру на заданном уровне. Некоторые продукты, например овощи и фрукты, можно хранить в течение длительного времени путем заморозки. Процесс замораживания обеспечивает поддержание температуры на низком уровне. Установка автоматизированных систем непрерывного мониторинга и регулирования температуры. Эти системы могут обнаруживать изменения температуры и отправлять оповещения. Некоторые современные системы позволяют контролировать температуру через мобильные приложения, что облегчает удаленный контроль. Правильное размещение продуктов в зоне хранения имеет важное значение для контроля температуры. Необходимо оставить пространство для циркуляции воздуха между продуктами. Изоляция складских помещений помогает поддерживать стабильную температуру. Хорошая изоляция снижает колебания температуры.[5]



Регулярные проверки температуры в местах хранения могут помочь выявить проблемы на ранней стадии. Регистрация и анализ изменений температуры могут помочь улучшить условия хранения в будущем. Существует ряд методов и технологий регулирования температуры при хранении сельскохозяйственной продукции. Использование этих методов необходимо для обеспечения правильного температурного режима, сохранения качества продукции и продления срока хранения. Контролируя температуру, можно предотвратить повреждение сельскохозяйственной продукции и обеспечить потребителей качественной продукцией.[2]

Заключения:

Обеспечение правильных температурно-влажностных условий при хранении сельскохозяйственных культур, таких как яблоки, картофель и груши, увеличивает возможность сохранения их качества и длительного использования. Принимая во внимание эти рекомендации, можно улучшить условия хранения сельскохозяйственных культур и повысить их качество.

Использованная литература:

1. *Трисвятский Л.А. Продукты питания и технология производства сельскохозяйственной продукции. - М.: Колос, 1991.*
2. *Халатов А.А., Байерли А., Мин С.К., Винсент Р. Применение передовых методов для изучения течения жидкости и теплообмена внутри и после одиночной лунки. Минск: ИТМО им. А.В. Лыков, 2004. 20 с.*
3. *Шаумаров Х.Б. Исламов С.Я. Технология хранения и первичной переработки сельскохозяйственной продукции. Ташкент, 2011.*
4. *Турсунходжаев Т.Л. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. - Т., 2006 г.*
5. *www.ziyonet.uz*