

ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

Учебник Н.В. Федотова Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

Дата: 27.11.2023

Тема:

- 1) Транспортировка и товарная обработка плодов и овощей.
- 2) Основные методы хранения плодов и овощей. Классификация методов.

Задание:

- 1) повторить конспект.
- 2) написать конспект.

Отправка: lena.kozyreva.72@bk.ru

2) Классификация и оценка методов хранения.

Все методы хранения картофеля, овощей и плодов можно разделить на две группы: полевое хранение (простейшие, временные сооружения);

хранение в капитальных хранилищах (стационарные сооружения).

При полевом хранении продукцию помещают в типовые бурты и траншеи, модернизированные бурты и траншеи и на постоянные буртовые площадки, а также применяют снегование. Хранение в капитальных хранилищах — более современный метод. Выделяют множество типов стационарных хранилищ по вместимости, планировочным особенностям, системам поддержания режима хранения, механизации и размещения продукции. По способу поддержания режима хранения различают следующие хранилища: с естественной вентиляцией, охлаждаемые наружным воздухом за счет тепловой конвекции; с принудительной вентиляцией, охлаждаемые наружным воздухом, подаваемым вентилятором, в том числе через насыпь продукции по методу активного вентилирования; ледники и ледяные склады, охлаждаемые льдом; холодильники с искусственным охлаждением, охлаждаемые при помощи специальных холодильных установок; холодильники с регулируемой газовой средой. Наиболее подходящий способ хранения выбирают по технологическим и экономическим показателям. К технологическим показателям относятся точность поддержания режима хранения в оптимальных пределах и максимальный срок хранения с наименьшими потерями. Эти сведения получают из типовых проектов, справочников или из практики эксплуатации сооружений. К экономическим показателям относятся капитальные затраты на сооружение, расходы при эксплуатации. Капитальные затраты при буртовом хранении невелики, но ежегодно требуется много рабочих рук в напряженный осенний период. Кроме того, регулирование условий хранения и реализация продукции из буртов в зимнее время затруднены. При использовании хранилищ капитальные затраты значительно выше, но затраты труда меньше, а регулирование режима хранения облегчается. Если хозяйство имеет финансовые возможности, то лучше построить хранилища.

Наиболее рационально сочетать разные способы хранения. Возведение хранилищ, оснащенных системами по поддержанию оптимальных условий хранения и средствами механизации размещения и товарной обработки продукции, дает возможность снизить затраты труда и потери продукции. Наиболее эффективные хранилища для длительного хранения плодов и овощей — холодильники с искусственным охлаждением. Оптимальную температуру в них поддерживают в любое время года, а это обеспечивает длительное надежное хранение продукции при невысоких потерях.