

## **ХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ В РЕГУЛИРУЕМОЙ ГАЗОВОЙ СРЕДЕ**

При хранении плодоовощной продукции в ней продолжают процессы жизнедеятельности, среди которых особое место занимает дыхание. Интенсивность дыхания служит показателем скорости обмена веществ. В процессе дыхания между продукцией и окружающей средой происходит газообмен: продукция поглощает из окружающей среды кислород и выделяет углекислый газ и водяные пары. В результате в замкнутом объеме уменьшается содержание кислорода и повышается содержание углекислого газа, что позволяет создать в этом объеме модифицированную газовую среду. Эффективным способом сохранения качества плодоовощной продукции является ее хранение в регулируемой газовой среде (РГС). При хранении в РГС осуществляется контроль и регулирование температурно-влажностных и газовых параметров среды, образованных за счет жизнедеятельности продукции, а также путем искусственного формирования и поддержания с помощью специальных устройств. Применение технологий РГС накладывает дополнительные требования к конструкции холодильных камер. Одной из наиболее важных отличительных особенностей холодильников с РГС является необходимость создания герметичной газоизоляции камер, так как без надежной герметизации создать и поддерживать определенный состав газовой среды на постоянном уровне невозможно.

Основные преимущества хранения фруктов и овощей в РГС перед традиционным холодильным хранением состоят в следующем: уменьшается поражаемость фруктов и овощей физиологическими заболеваниями; лучше сохраняется вкус и аромат фруктов и овощей; потери при хранении в РГС в 2–3 раза меньше, а сроки хранения значительно больше благодаря более медленному созреванию и лучшему сохранению присущей фруктам и овощам устойчивости к инфекционным и физиологическим болезням.