

# СЕКЦИЯ «ЭЛЕКТРОТЕХНОЛОГИЯ»

УДК664.8

## Электротехнология получения мытых овощей

Корко В.С., канд. техн. наук, доцент,

Шибанов А.А. магистрант

УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»

При анализе проблем, возникающих при хранении овощей и фруктов, технологами выявлено, что главными факторами потерь являются: загрязненность поверхностей почвой, микроорганизмами и др.; повреждение защитных оболочек; несоблюдение условий хранения; нарушение физиологических процессов в клубнях и корнеплодах; накопление этилена; образование патогенных микроорганизмов [1].

Электротехнологические методы обработки являются экологически чистыми и энергоэффективными способами, в сравнении с традиционными методами с использованием химических реагентов, обеспечивают не только увеличение сроков хранения овощной продукции, но и повышение её потребительских качеств. Анолит, получаемый методом электромембранной технологии, обладает обеззараживающими и дезинфицирующими свойствами, поэтому с успехом может быть использован для получения высококачественных мытых овощей по следующей технологической схеме (рисунок).

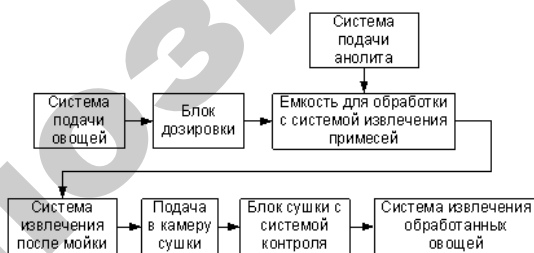


Рисунок - Структурная схема линии электротехнологической обработки овощей

Экспериментально установлено, что срок хранения такой скоропортящейся продукции как огурцы после обработки анолитом увеличился почти в 2 раза.

### Список использованной литературы.

1. Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции. Научный аналитический обзор. Москва: ФГНУ «Росинформатротех», 2009. - с. 9.