

Технология закладки картофеля на хранение



Выполнил:
студент группы ТМ-39
Крапивин Илья

Технология производства

Технология производства картофеля можно представить в виде двух блоков:

1. Блок полевых работ, включающего выращивание и уборку
2. Блок хранения

Длительность выращивания

Первый блок длится в зависимости от сорта и климатической зоны выращивания 3-4 месяца.

Второй же блок в зависимости от назначения картофеля и времени реализации т.е от 2-3 до 8-11 месяцев

Характеристика картофеля

Картофель – высокоурожайная культура, клубни которой способны сохраняться в течении длительного срока

Картофель является важнейшей продовольственной, кормовой и технической культурой

Характеристика картофеля

В основе лежкости картофеля лежит биологическое свойство клубней находиться после уборки более или менее продолжительный период в состоянии глубоко физиологического покоя

Продолжительность этого состояния зависит от сорта (1-3 месяцев) и от условий выращивания и хранения

Способы хранения картофеля

Для хранения больших партий картофеля в основном используется два основных способа хранения:

1. Полевой – в буртах и траншеях
2. Стационарный – в специальных хранилищах

Полевое хранение

При полевом хранении картофель и овощи размещают несколькими способами:

- Насыпью с переслойкой влажной землей или песком
- Насыпью без переслойки, но с приточно-вытяжной вентиляцией
- Насыпью с устройством активной вентиляции
- Насыпью в крупногабаритных буртах с активной вентиляцией

Стационарный способ хранения

При стационарном способе хранения плодоовощную продукцию размещают:

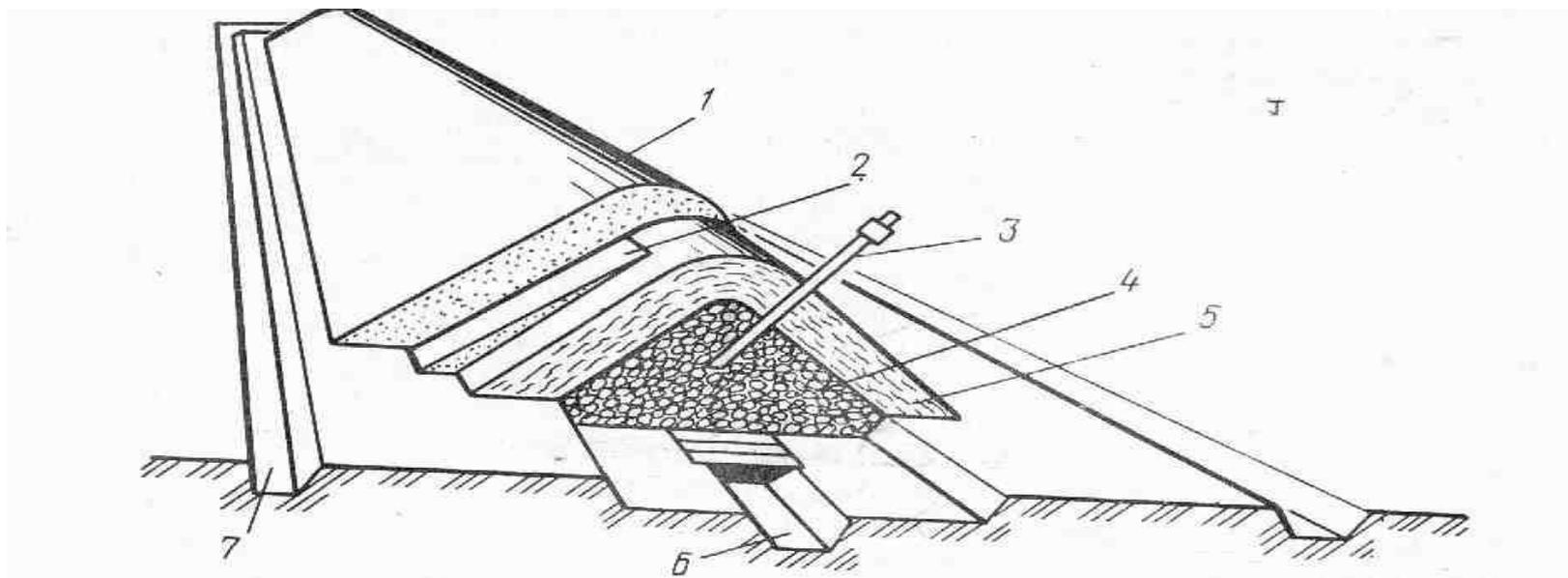
- В закромах хранилища, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией
- Насыпью в крупных закромах
- Сплошной насыпью (навалом) в хранилищах, оборудованных активной вентиляцией
- В таре на поддонах с высотой восемь - десять ящиков и три - шесть рядов контейнеров с принудительной вентиляцией

Типы хранилищ

Существуют основные типы хранилищ:

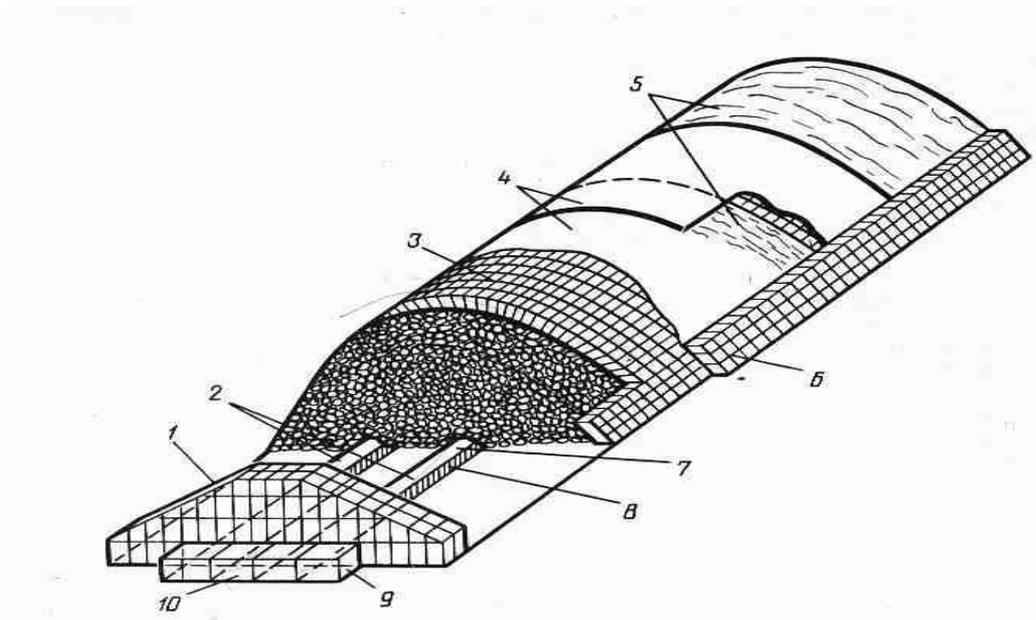
- С естественной вентиляцией, охлаждаемые наружным воздухом, за счет тепловой конвекции;
- с принудительной вентиляцией, охлаждаемые наружным воздухом, подаваемым вентиляторами, в том числе - через штабель продукции по методу активного вентилирования;
- Холодильники

Схема бурта с естественной вентиляцией



1 – окончательное укрытие землей; 2 – первое укрытие землей; 3 – буртовой термометр; 4 – картофель; 5 – солома; 6 – приточный канал; 7 – канавка для стока воды.

Схема крупногабаритного бурта



- 1- передняя стенка;
- 2 – вентиляционные каналы;
- 3 – первый слой тюков соломы;
- 4 и 7 – пленки; 5 – слой соломы;
- 6 – второй слой тюков соломы;
- 8 – отверстие для отвода воздуха;
- 9 – вентиляционная камера;
- 10 – циркуляционный канал.

Режимы хранения картофеля

Для успешного хранения картофеля в стационарных и полевых хранилищах учитывают следующие факторы абиотической среды:

1. Температуру продукции и окружающей среды
2. Влажность воздуха окружающей среды
3. Доступ воздуха и его газовый состав массе продукции и в окружающей среде

Таким образом

Развитие хранения и переработки плодов и овощей как отрасли народного хозяйства способствует более равномерному использованию трудовых ресурсов по сезонам года

Основная часть работ в ней приходится на осенне-зимний период, когда занятость работников в сельскохозяйственном производстве минимальна.

Сохранение запасов продуктов с минимальными потерями – очень сложное дело. Для этого необходимо:

- Сохранять продукты и семенные фонды с минимальными потерями массы и без снижения качества
- Повышать качество продуктов и семенных фондов в период хранения, применяя соответствующие приемы и режимы
- Организовывать хранение продуктов наиболее рентабельно, с наименьшими затратами труда и средств на единицу массы продукта, снижать издержки при хранении

Спасибо за внимание