

Косточковые плоды

Выполнил студент 304 группы
Силенко Иван Александрович.

Ассоримент

- **К косточковым плодам относят:**

- 1) Вишню
- 2) Черешню
- 3) Сливу
- 4) Алычу
- 5) Тернослив
- 6) Абрикосы
- 7) Персики
- 8) Терн
- 9) Кизил



- Плоды употребляют не только в свежем виде, они являются также ценнейшим сырьем для консервной промышленности. Большинство косточковых, за исключением персиков поздних сроков созревания, черешни и сливы-венгерки, характеризуются плохой лежкоспособностью и транспортабельностью и требуют немедленной переработки или реализации в розничной торговой сети.

Пищевая ценность

Плоды	Массовая доля,»/.	Содер жание витамина С,мг%	Энергетич еская ценность				
Водь	белков	моно-и дисахаридо в	пищевых волокон	органическ их кислот	золы	ккал	г кДж
Слива	86,3	0,8	9,5	1,5		0,5	10
Вишня	84,4	0,8	10,5	1,8	1,6	0,6	
Черешня	85,7	1,1	10,5	1,1	0,6	0,5	
Абрикосы	86,2	0,9	8,3	2,1		0,7	
Персики	86,1	0,9	8,3	2,1	0,7	0,6	
Алыча	89,0	0,2	7,8	1,8	0,5	0,5	
Терн	83,0	1,5	9,3		2,5	1,3	

Условия, режим хранения и сроки на ПОП

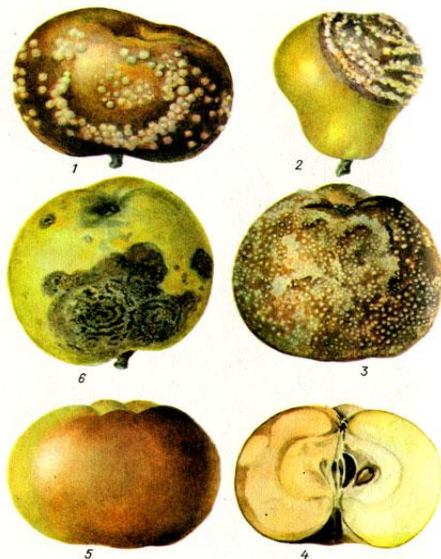
- **Общие условия хранения:**
Перед закладкой фруктов следует провести дезинфекцию отведенных для хранения помещений. На хранение плоды закладывают как можно скорее после сбора, по возможности - не позднее чем через 24 часа. Развитие микробиологических и физиологических болезней и быстрое созревание плодов можно затормозить предварительной дезинфекцией плодов или их охлаждением в ледяной воде, с добавлением или без добавления фунгицидов (применение препаратов должно согласовываться с санитарными и гигиеническими нормами).
По возможности единица упаковки должна содержать не более двух слоев плодов. Плотность загрузки камеры хранения не должна превышать 100 кг/м³.
- **Абрикос:**
Температура хранения в холодильной камере от - 0,5 до +0,5 ° С. Для хранения определенных сортов если есть угроза побурения кожицы и мякоти, плоды хранят при температуре от +5 до + 8 °С. При таких температурных условиях срок хранения уменьшается.
- При хранении абрикосов в плодохранилище поддерживают относительную влажность воздуха 90%.
- **Персик:**
Температура хранения плодов персика от -1 до + 2 ° С. Относительная влажность воздуха для хранения персиков - 90%. Рекомендуемый уровень циркуляции воздуха от 20 до 25 м³/час. или вентиляция от 80 до 100 м³/час. на 1 т плодов.
- **Черешня и вишня:**
Черешню хранят при температуре +1 ... + 2 °С, вишню при температуре -1 ... + 2 °С и относительной влажности воздуха 90-95%. Точка заморозки плодов черешни -2 °С, но эти плоды теряют свой характерный вкус при охлаждении до -1 °С.
- **Слива:**
В плодохранилище, где хранится слива, на высоте 1 м над полом и в промежутках между штабелями средняя температура воздуха должна быть 0 ... + 1 °С. Относительная влажность должна быть 90-95%. Пока температура не опустится до 0 .. + 1 °С, следует обеспечить в камере циркуляцию воздуха на уровне 30-50 м³/час. Когда плоды остынут, циркуляция воздуха не должна превышать 30 м³/час.

Болезни

- **Монилиоз** вызывает микроскопический гриб, который встречается повсеместно и поражает все косточковые культуры. Однако если на сливе, алыче и других он проявляется в основном в форме плодовой гнили, то на вишне ситуация совсем другая: монилиоз опасен не только для урожая, но для здоровья и жизни всего дерева. Речь идет о так называемом монилиальном ожоге, который проявляется после цветения и характеризуется внезапным увяданием и побурением соцветий, засыханием листьев, молодых побегов и плодовых веток. Пораженные побеги и ветки имеют такой вид, как будто побывали в открытом пламени – поэтому болезнь и называется ожогом.
- Другая опасная грибная болезнь – **кластероспориоз**. Она поражает все части растений: почки, листья, цветки, плоды, побеги и ветки. На листьях образуются сначала небольшие красновато-фиолетовые пятна, которые постепенно увеличиваются в диаметре, сливаются. Внутренняя часть пятна выпадает – так на листьях появляются дырки с красновато-фиолетовой каймой. Из-за них болезнь получила другое название – «дырчатая пятнистость». На плодах вишни и черешни симптомы болезни сначала проявляются в виде мелких черных пятен, которые постепенно разрастаются, сливаются, плоды деформируются, теряют товарный вид. На сливах образуются вмятины, в которых застывают капельки камеди. На побегах образуются красноватые пятна с темной каймой, по мере разрастания кора растрескивается, из трещин вытекает камедь и застывает в виде стекловидной пленки.
- Еще одна серьезная грибная болезнь – **коккомикоз**, или красновато-коричневая пятнистость, встречается на всех косточковых культурах, но наибольший вред наносит вишне и черешне. Проявляется в виде мелких (0,5–2 мм) красновато-коричневых пятен на верхней стороне листьев. К середине лета пятна становятся многочисленными, сливаются, на нижней стороне листа образуются розоватые подушечки спороношения. Больные листья желтеют, скручиваются и опадают. Иногда поражаются черешки, плодоножки, молодые побеги и плоды, которые тоже покрываются пятнышками. При сильном поражении во второй половине лета листья опадают раньше времени, что ослабляет растения и снижает их зимостойкость.

Профилактика и лечение:

- Профилактика и лечение:
- В начале распускания почек – опрыскивание медьсодержащими препаратами: абига-пик (40–50 мл на 10 л воды), оксихлорид меди (40 г на 10 л), бордоская смесь (100 г медного купороса + 100 г извести на 10 л воды).
- Во время бутонизации – обработка хорусом (2–3 г на 10 л). В годы с затяжной весной рекомендуется повторное опрыскивание этим же препаратом сразу после цветения.
- Через 2–3 недели после цветения, когда пораженные ветки хорошо заметны, вырезка их (с захватом здоровой части) и уничтожение. Повторять в течение сезона по мере появления усыхающих ветвей.



Кулинарное использование

- Их сушат, засахаривают, варят из них компоты и варенья, киселя, коктейли, в кондитерских изделиях в качестве украшения, салаты.
- **Компот из черешни**
- Компот готовится из всех видов черешни, кроме скороспелых сортов, у которых мягкие плоды. Собирают черешню в фазе потребительской спелости, и если черешню обрабатывать в тот же день, можно срывать плоды без плодоножек. Черешню, собранную с плодоножками, можно обрабатывать в течение двадцати четырех часов.
- Перед приготовлением компота из черешни нужно осторожно оборвать плодоножки, удалить гнилые, растрескавшиеся, мелкие и другие непригодные для консервирования плоды. Доброкачественные плоды уложить в подходящую кастрюлю с холодной водой и время от времени перемешивать. Если черешня червивая, то ее нужно залить теплой водой и через полчаса проверить, все ли червячки вылезли. После этого плоды переложить в другую чистую воду, перемешать и через несколько минут вынуть ситом или рукой в свободную кастрюлю, откуда черешню разложить по банкам.
- Между тем приготовить банки, дать стечь воде и уложить черешню в банку до краев, постепенно утрясая или придавливая. В банку "Омния" емкостью 720 мл вмещается 460 г черешни, которую заливают так, чтобы после укупорки банки крышкой поверхность сиропа была на 10 мм ниже крышки, что приблизительно составляет 260 г сиропа.

