

22-892

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

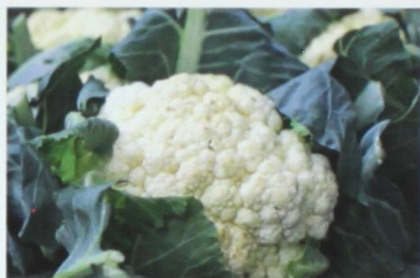


Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)

Г.А. Купин, В.Н. Алёшин, Т.В. Першакова,
М.В. Бабакина, Т.В. Яковлева, С.М. Горлов

**ПОВЫШЕНИЕ УСТОЙЧИВОСТИ
КАПУСТЫ ПРИ ХРАНЕНИИ
(белокочанной, цветной и пекинской)
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

22-00892



Краснодар
2021

Краснодарский научно-исследовательский институт
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства,
виноградарства, виноделия»
(КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)



ПОВЫШЕНИЕ УСТОЙЧИВОСТИ КАПУСТЫ ПРИ ХРАНЕНИИ (белокачанной, цветной и пекинской)

Методические рекомендации

Краснодар
2021

УДК 634.75

ББК 42.343

П42

Коллектив авторов:

*Г.А. Купин, В.Н. Алёшин, Т.В. Першакова,
М.В. Бабакина, Т.В. Яковлева, С.М. Горлов*

Рецензент:

*Е.В. Щербакова, доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры технологии хранения и переработки
растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
аграрный университет имени И.Т. Трубилина»*

П42 Повышение устойчивости капусты при хранении (белокачанной, цветной и пекинской) : методические рекомендации / Г.А. Купин [и др.]; КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ. – Краснодар : КНИИХП, 2021. – 66 с.

ISBN 978-5-98272-143-3

В методических рекомендациях дано описание капусты как объекта хранения и рассмотрены актуальные на сегодняшний день способы её хранения. Методические рекомендации состоят из пяти разделов и приложения. Представлены данные о валовых сборах и посевных площадях капусты в РФ и мире; описаны некоторые допущенные к возделыванию в Северо-Кавказском регионе на 2021 год сорта; дано описание биохимических и физиологических процессов, протекающих в капусте при хранении; указаны действия, проводимые при сборе и подготовке капусты к хранению; описаны различные этапы (подготовка хранилищ, приёмка, закладка на хранение, способы и режимы, контроль процесса хранения, операции по окончанию хранения). Также рассказано о ряде перспективных исследований и технологий в области хранения капусты.

ББК 42.343

УДК 634.75

ISBN 978-5-98272-143-3

- © Коллектив авторов, 2021
- © КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ, 2021
- © Оформление ООО «Издательский Дом – Юг», 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Производство капусты в Российской Федерации и мире	4
2. Капуста как объект хранения	12
3. Подготовка капусты к хранению	21
4. Хранение капусты	34
4.1 Подготовка хранилищ к работе	34
4.2 Приёмка сырья	36
4.3 Закладка капусты на хранение	39
4.4 Способы и режимы хранения капусты	41
4.5 Контроль качества капусты, а также условий и режима хранения	46
4.6 Операции по окончании хранения	48
5. Перспективные исследования и технологии в области хранения капусты	49
Литература	53
Приложение А	56
Сведения об авторах	63
Перечень работ и услуг, предоставляемых отделом хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья КНИИХП – филиала ФГБНУ СКФНЦСВВ	64