



22-6950
Краснодарский научно-исследовательский институт
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции –
филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения
«Северо-Кавказский федеральный научный центр
садоводства, виноградарства, виноделия»
(КНИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)

Г.А. Купин, В.Н. Алёшин, Т.В. Першакова,
А.А. Тягущева, Т.В. Яковлева, Е.С. Семиряжко

ПОВЫШЕНИЕ УСТОЙЧИВОСТИ
КАБАЧКОВ, ПАТИССОНОВ
И ТЫКВЫ ПРИ ХРАНЕНИИ
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



Краснодар
2022

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 КАБАЧКОВ, ПАТИССОНОВ И ТЫКВЫ ПРИ ХРАНЕНИИ

Методические рекомендации

Краснодар
2022

УДК 635+631.2
ББК 42.347+36.91-309
П42

Коллектив авторов:

*Г.А. Купин, В.Н. Алёшин, Т.В. Першакова,
А.А. Тягущева, Т.В. Яковleva, Е.С. Семиряжко*

Рецензент:

*Е.В. Шербакова, 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 кабачков, патиссонов и тыквы при хранении : методические рекомендации / Г.А. Купин [и др.]; КНИИХП – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ. – Краснодар : КНИИХП, 2022. – 66 с.

ISBN 978-5-98272-142-6

В методических рекомендациях дано описание самых популярных в рационе питания населения Российской Федерации видов плодовых овощей – кабачков, патиссонов и тыквы как объектов хранения. Рассмотрены актуальные на сегодняшний день способы их хранения. Методические рекомендации состоят из пяти разделов и приложения. Представлены данные о валовых сборах и посевых площадях кабачков, патиссонов и тыквы в РФ и мире; описаны некоторые допущенные к возделыванию в Северо-Кавказском регионе в 2021 год сорта; дано описание биохимических и физиологических процессов, протекающих при хранении; указаны действия, проводимые при сборе и подготовке плодов этих культур к хранению; описаны различные этапы хранения (подготовка хранилищ, приёмка, закладка на хранение, способы и режимы хранения, контроль процесса хранения, операции по окончании хранения). Также рассказано о ряде перспективных исследований и технологий в области хранения.

ББК 42.347+36.91-309
УДК 635+631.2

ISBN 978-5-98272-142-6

© Коллектив авторов, 2022
© КНИИХП – филиал ФГБНУ
СКФНЦСВВ, 2022
© Оформление ООО «Издательский
Дом – Юг», 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1. Производство кабачков, патиссонов и тыквы в Российской Федерации и мире	6
2. Кабачки, патиссоны и тыква как объекты хранения	16
3. Подготовка кабачков, патиссонов и тыквы к хранению	22
4. Хранение кабачков, патиссонов и тыквы	35
4.1. Подготовка хранилищ к работе	35
4.2. Приёмка сырья	37
4.3. Закладка кабачков, патиссонов и тыквы на хранение	41
4.4. Способы и режимы хранения кабачков, патиссонов и тыквы	43
4.5. Контроль качества кабачков, патиссонов и тыквы, а также условий и режимов хранения	46
4.6. Операции по окончании хранения	48
5. Перспективные исследования и технологии в области хранения кабачков, патиссонов и тыквы.....	49
Литература	54
Приложение А.	
Некоторые допущенные к возделыванию в Северо-Кавказском регионе сорта кабачков, патиссонов и тыквы	57
Сведения об авторах	63
Перечень работ и услуг, предоставляемых отделом хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья КНИИХП – филиала ФГБНУ СКФНЦСВВ	64