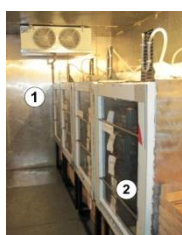


Tehnologia păstrării fructelor soiurilor noi de măr în atmosfera controlată

Pentru fructele a 10 soiuri noi de măr de selecție străină a fost stabilit experimental conținutul optim de O_2 și CO_2 , precum și raporturile a celor 4 compoziții de gaze: $3\%O_2+5\%CO_2$; $5\%O_2+3\%CO_2$; $4\%O_2+2\%CO_2$; $3\%O_2+3\%CO_2$. Determinarea concentrațiilor optime de O_2 și CO_2 pentru păstrarea îndelungată a fructelor de soiurile noi de măr a fost efectuată, utilizând ca criterii de bază indicii biochimici, structurali și tehnologici.



1 - camera frigorifică KNT-1M; 2 - boxe experimentale din inox și sticlă organică; 3 - colectoare pentru gaze; 4 - gazoanalizator "Onmoza-500.6C"; 5 - indicator al conținutului de O_2 și CO_2 în mediul gazos al boxelor; 6 - aspirator ОП-31-TC; 7 - dispozitiv pentru selectarea probelor de gaz АБП-4; 8 - butelie cu N_2 ; 9 - butelie cu O_2 .



Efectul economic, obținut de la păstrarea fructelor de măr în AC, în comparație cu păstrarea lor în AO, constituie în dependență de soi de la 800 până la 1800 lei/t de fructe.

Avantajul AC mai constă și în durata perioadei de păstrare a fructelor soiurilor de măr cercetate: cu 1,5-2,0 luni de zile mai mult, comparativ cu păstrarea lor în AO.

Domeniul de aplicare: pomicultura, păstrarea de lungă durată a fructelor.