

Лабораторная работа 17. Количественно-качественный учет плодоовощной продукции при хранении

Цель работы – изучить правила расчета убыли сочной продукции при хранении.

Теоретическая часть. Величина убыли массы сочной продукции зависит от качества заложённого материала, сорта, степени механической поврежденности и условий хранения.

Убыль при хранении складывается из суммы нормируемых потерь, или естественной убыли (потери на дыхание и испарение), и сверхнормативных потерь (абсолютного отхода, технического брака, ростков).

Абсолютный отход – отдельные экземпляры продукции, полностью пораженные болезнями или физиологическими расстройствами, т.е. непригодные части продукции. В отличие от естественной убыли, которую выражают в процентах к первоначальной массе партии продукции, абсолютный отход устанавливают в процентах к конечной массе.

Технический брак – это продукция, частично поврежденная при хранении болезнями и вредителями, подмороженная, сильно увядшая и т.д. После соответствующей подготовки ее можно использовать на переработку или на корм скоту. Величину технического брака определяют, как и абсолютный отход, в процентах к конечной массе при товароведном анализе в соответствии с действующими стандартами.

Под *естественной убылью* свежих плодов, овощей и картофеля понимают уменьшение их массы в процессе хранения вследствие потерь сухих веществ на дыхание и испарение влаги. В нормы естественной убыли не входят потери, образующиеся вследствие повреждения тары, а также брак и отходы, получаемые при хранении и товарной обработке. Нормы естественной убыли установлены на стандартные плоды, овощи и картофель. Они дифференцированы с учетом вида продукции, типа хранилища, режима и срока хранения (табл. 62).

Таблица 62. Нормы естественной убыли сочной продукции, %

Продукция	Способ хранения	Месяц хранения											
		сен-тябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	
Картофель	1	1,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,8	0,8	0,8	0,8	
	2	1,3	0,9	0,7	0,5	0,5	0,5	0,5	0,9	1,1	1,8	2,0	
Свекла, редька,	1	1,5	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	0,9	–	
	2	1,7	0,9	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	1,1	1,9	–	
Морковь	1	2,2	1,3	1,2	0,8	0,7	0,7	0,7	1,0	1,0	1,0	–	
	2	2,3	2,0	1,3	0,8	0,7	0,8	1,0	1,2	2,4	–	–	
	3	1,2	1,0	0,6	0,4	0,3	0,4	0,4	0,6	1,2	–	–	
Капуста белокочанная	1	–	2,3	1,3	1,0	1,0	1,0	1,3	1,3	1,8	1,8	–	
	2	–	2,8	2,1	1,0	1,0	1,2	1,3	1,5	–	–	–	
Лук репчатый	1	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	0,6	0,8	1,1	1,2	1,5	
	2	1,7	1,2	1,1	0,6	0,6	0,6	0,6	1,0	1,7	–	–	
Чеснок	1	1,6	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,5	1,5	1,5	
	2	3,0	2,0	1,2	1,1	1,1	1,2	1,3	1,5	–	–	–	
Яб- локи	осен- ние	1	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	–	–	–	–	–
		2	2,0	1,2	1,2	1,0	1,0	–	–	–	–	–	–
	зим- ние	1	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	–
		2	1,8	0,8	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	–	–	–	–

Примечание: 1 – хранилище с искусственным охлаждением; 2 – хранилище без искусственного охлаждения; 3 – хранение с переслойкой песком.

