

ФИТОСАНИТАРНАЯ ОЦЕНКА КАРТОФЕЛЯ, ПРИ РАЗНЫХ УСЛОВИЯХ ХРАНЕНИЯ

**Красноперов Д.Н., магистрант 1 года обучения Института
ветеринарной медицины**

**Научный руководитель - Сайфульмулюков Э.Р., кандидат
ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ**

***Ключевые слова:** фитосанитарная оценка, картофель, условия хранения*

Работа посвящена изучению хранимостпособности картофеля в разных условиях, в рамках которой проведена оценка фитосанитарного состояния клубнеплодов и установлена эффективность использования песка для повышения лежкости плодов

Введение. Сырье и продукция растительного происхождения — это объекты повышенного фитосанитарного риска [1, 2], причем в наибольшей степени свежая продукция, так как содержит много влаги и имеет срок хранения достаточно небольшой [3, 4]. Исключения составляют некоторые виды плодов и овощей, в том числе картофель, но только при условии хранения с соблюдением специальных режимов [5, 6]. Естественно качество переработанной растительной продукции во много зависит от санитарного состояния свежего сырья [7, 8]. Если закладывалось на хранение некачественное сырье, это может послужить причиной снижения фитосанитарного состояния продукции в целом.

Цель работы заключалась в проведении фитосанитарной оценки картофеля при разных условиях хранения.

Результаты исследований. Исследования проводили на кафедре инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», лаборатории центрального рынка г. Троицка. Объектом исследования являлись клубнеплоды разных производителей, которые реализовались в ООО «Центральный рынок»: образец №1- сорт «Невский», образец №2- сорт «Каратоп».

Исследования были проведены по классической схеме санитарного исследования растительной продукции. Перед закладкой на хранение проводили осмотр картофеля на наличие поврежденных, гниющих плодов. Клубнеплоды были просушены и отобраны без механических повреждений с минимальным остатком земли. Растительная продукция была помещена в разные условия хранения. В процессе хранения клубнеплодов контролировали температуру и влажность, проводили оценку качества.

В результате санитарной оценки клубнеплодов при разных условиях хранения было отмечено, что клубни оставались целыми, чистыми, здоровыми, без излишней внешней влажности с свойственными вкусом и запахом. При хранении картофеля в ящике россыпью наблюдали начало процесса прорастания и увядания, наличие клубней с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см³. Естественно, такая продукция не допускается к реализации, и может использоваться как семенной материал. Картофель, хранившийся в ящике, наполненном песком, сохранил свои качественные показатели и может быть реализован, как соответствующий требованиям.

Процент загнивших экземпляров для картофеля «Невский» в ящике с песком был ниже на 8,8 %. Процент загнивших экземпляров для картофеля «Каратоп» в ящике с песком был ниже на 7,6 %. Этот эффект связан с тем, что песок покрывал клубнеплоды полностью и препятствовал доступу воздуха и соответственно болезнетворных микроорганизмов.

Результаты оценки клубнеплодов по содержанию нитратов показали, что вся растительная продукция соответствовала требованиям ТР ТС 021/2011. Уровень нитратов не превышал 9,6 %, причем в результате хранения отмечалась тенденция к снижению данного показателя.

Заключение. Наилучшими условиями хранения клубнеплодов являются ящики, заполненные песком, позволяющие снизить отход продукции при хранении и сохранить потребительские свойства картофеля.

Библиографический список:

1. Сайфульмулюков, Э. Р. Ветеринарно-санитарная оценка свежей плодоовощной продукции в условиях импортозамещения / Э. Р. Сайфульмулюков, Т. В. Савостина // Актуальные вопросы импортозамещения в сельском хозяйстве и ветеринарной медицине : международная научно-практическая конференция / ФГБОУ ВО "Южно-Уральский ГАУ". – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2016. – С. 180-183.
2. Сайфульмулюков, Э. Р. Анализ ассортимента и экспертиза качества свежей плодоовощной продукции, реализуемой в розничной торговой сети / Э. Р. Сайфульмулюков, А. В. Бучель // Молодые ученые в решении актуальных проблем науки : Материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов, Троицк, 14–15 ноября 2012 года. – Троицк: Уральская ГАВМ, 2012. – С. 184-189.
3. Сайфульмулюков, Э. Р. Ассортимент свежей плодоовощной продукции и товароведная характеристика свежих ананасов, реализуемых торговой сетью "Дикси" / Э. Р. Сайфульмулюков // Российский электронный научный журнал. – 2013. – № 4(4). – С. 22-28.
4. Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза качества экзотических плодов в условиях продовольственного рынка / И. А. Шмидко, Э. Р. Сайфульмулюков, И. А. Баженова, А. С. Митин // Актуальные проблемы социально-экономического развития современного общества : Сборник статей IV международной научно-практической конференции, Киров, 25 мая 2023 года. – Киров: ФГБОУ ВО "Кировский ГМУ" Министерства здравоохранения РФ, 2023. – С. 173-177.
5. Сайфульмулюков, Э. Р. Оценка фитосанитарного состояния орехов кешью, реализуемых на городском продовольственном рынке / Э. Р. Сайфульмулюков, И. А. Баженова, Г. П. Макарова // Аграрная наука как основа технологического суверенитета: изменение климата и стратегические ориентиры АПК : Сборник тезисов выступлений научных мероприятий в рамках XI Межрегиональной агропромышленной выставки УрФО, Челябинск, 27–29 сентября 2023 года / Под редакцией А.В. Вражнова. – Челябинск: ЧелГУ, 2023. – С. 65-66.

6. Сайфульмулюков, Э. Р. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы грецких орехов / Э. Р. Сайфульмулюков, Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина // Технология переработки сельскохозяйственного сырья : сборник научных трудов по материалам Национальной научно-практической конференции, Ярославль, 29 марта 2018 года. – Ярославль: ФГБОУ ВПО "Ярославская ГСХА", 2018. – С. 43-47.

7. Особенности контроля качества сушеного винограда, реализуемого в розничной торговой сети / Э. Р. Сайфульмулюков, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, А. В. Бучель // Наука: научно-производственный журнал. – 2014. – № S4-1. – С. 293-297.

8. Сайфульмулюков, Э. Р. Оценка качества и безопасности соевой спаржи, реализуемой в розничной торговой сети / Э. Р. Сайфульмулюков, А. В. Бучель // Материалы международных научно-практических, методических конференций. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2012. – С. 179-186.

PHYTOSANITARY ASSESSMENT OF POTATOES UNDER DIFFERENT STORAGE CONDITIONS

Krasnoperov D.N.

Scientific supervisor - Sayfulmuluykov E.R.

**Federal State Budgetary Educational Institution of the South Ural
State Agrarian University**

Keywords: *phytosanitary assessment, potatoes, storage conditions*

The work is devoted to the study of the storage capacity of potatoes in different conditions, within the framework of which the phytosanitary condition of tuber crops was assessed and the effectiveness of using sand to increase the shelf life of fruits was established