



## **Инновационные подходы к долговременному хранению ягод, адаптированные к возможностям малых и средних хозяйств**



**Митник Юрий Викторович, к.х.н.  
главный технолог ООО «Фреш-Форма»**

# Лежкость ягодной продукции в обычном холодильнике





# Факторы, влияющие на лежкость и транспортабельность ягодной продукции

- Особенности выбранного сорта;
- Выращивание хорошего урожая, борьба с сорняками;
- Правильное питание и режим полива в процессе выращивания;
- Правильная организация сбора, отбраковка поврежденных продукции;
- Погодные условия при сборе;
- Правильно выбранные форматы тары и упаковки, их чистота;
- **Обработка фунгицидами перед сбором;**
- **Обработка антитранспирантами;**
- **Фаза зрелости при сборе;**
- **Максимально быстрая доставка в холодильные камеры;**
- **Применение фунгицидов в камере;**
- **Применение модифицированной атмосферы и/или химических средств продления свежести.**



# Известные и новые анритранспиранты

- Вапор Гард;
- Полирауд (полный аналог Вапор Гард);
- Водосбор;
- Авентрол;
- Мульти Мастр;
- Флис;
- Харвест Фреш – производство ООО «Фреш-Форма». Месяц со дня сбора ежевики. Концентрация 1%.

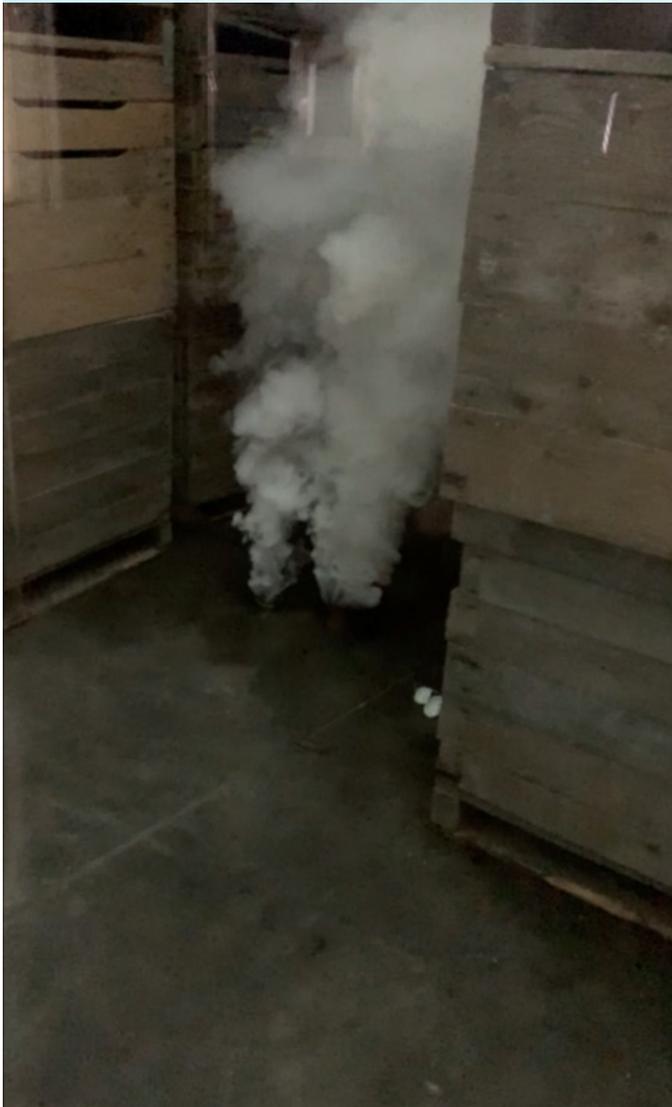


# Фунгицидные фумигационные композиции; д.в. - Арботект





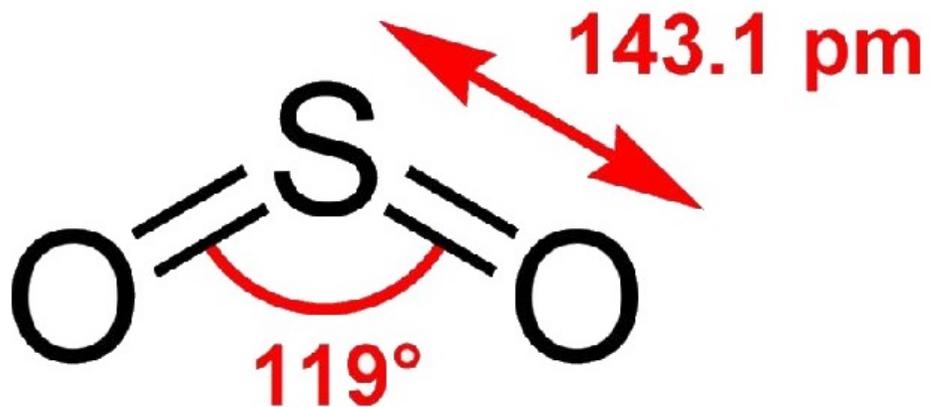
## Дезинфекция помещений и тары: фунгицидные композиции с Арботектом «Фреш-Форма»





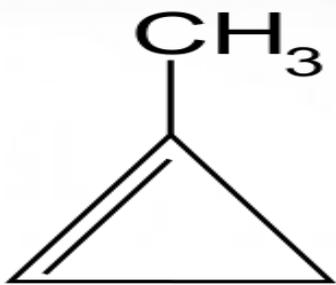
# Защита ягодной продукции с помощью листов-саше с метабисульфитом калия

Сернистый ангидрид

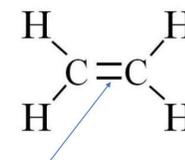
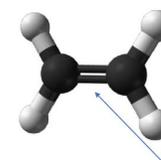




# Стандартные фасовки препарата 1-МЦП «Фреш-Форма»



Этилен – простейший  
непредельный углеводород





## Защита ягод черешни с помощью препарата 1-МЦП «Фреш-Форма»:





# Защита ягод путем быстрого охлаждения и создания искусственной атмосферы:

- I. Низкие температуры хранения - основной физический фактор, способный регулировать жизнедеятельность плодов в послеуборочный период. Время между сбором ягод и помещения в камеру с искусственной газовой средой минимально – до 2-3 часов.
- II. Концентрация кислорода на уровне 14-16 об.%.
- III. Концентрация углекислого газа от 10 до 20 об.%.
- IV. **Примеры оптимальной атмосферы:**
  - Малина: углекислый газ - 18-20%, кислород - 14-16%;**
  - Жимолость: углекислый газ - 10-11%, кислород - 14-16%;**



# Защита различных ягод с помощью специальной упаковки из полупроницаемой мембраны





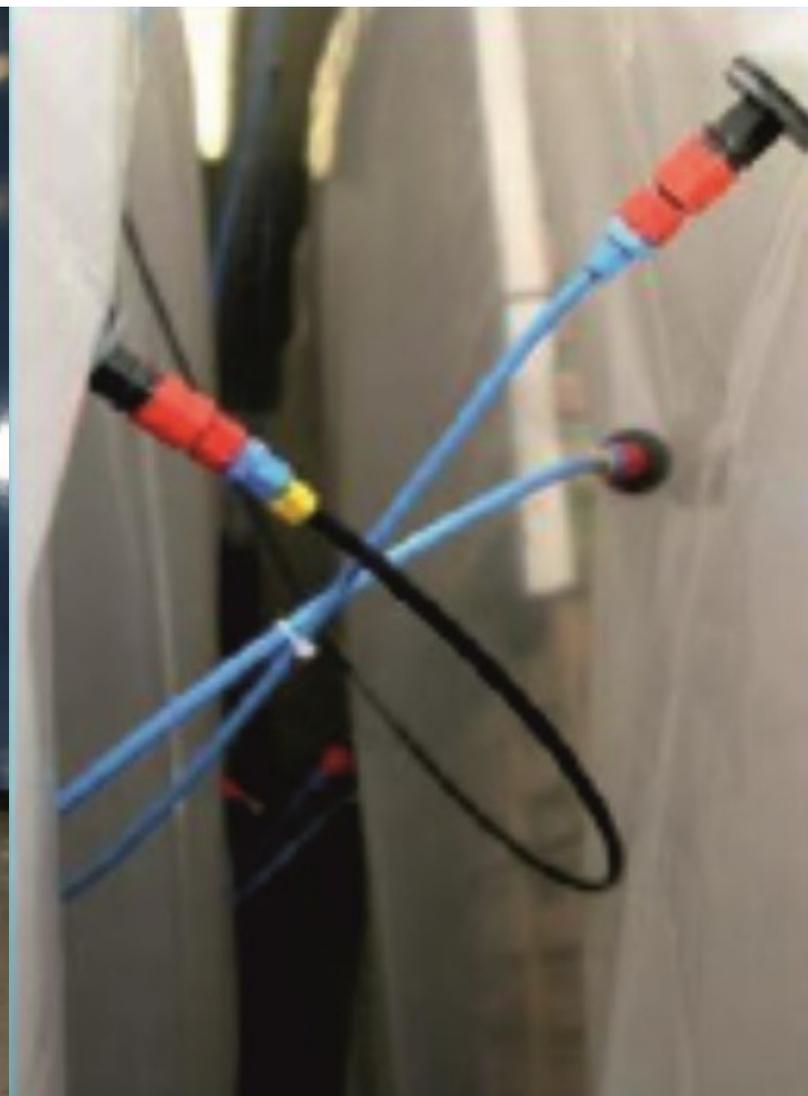
## Защита различных ягод с помощью специальной упаковки из полупроницаемой мембраны

Длительность хранения плодовоовощной продукции при использовании технологии упаковки в специальные мембранные пакеты.

Наименование продукции	Рекомендуемая температура хранения	Время хранения, дней
Черешня	-1-0°C	30-60
Смородина	0-2°C	30-35
Малина	0-2°C	30-35
Слива	0-1°C	30-35
Абрикос	0-1°C	25-30
Земляника	0-1°C	18
Ежевика	0°C	20-40
Виноград	0-1°C	30-40

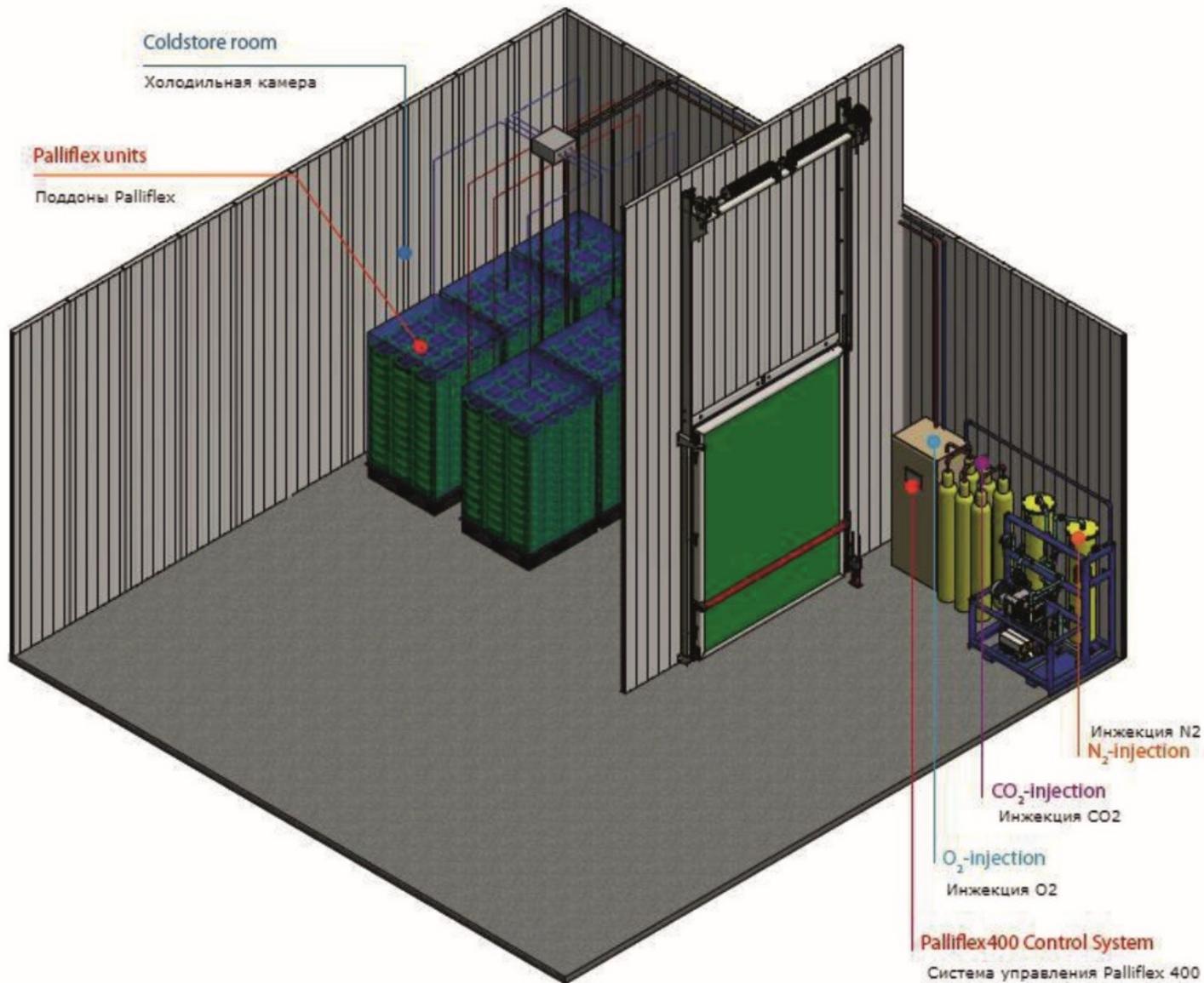


# Хранение ягодной продукции в искусственной атмосфере (система «Palliflex» или «Pallistore»)





# Хранение ягодной продукции в искусственной атмосфере (система «Palliflex» или «Pallistore»)





# Хранение ягодной продукции в лотках под пленкой



**ООО «Ульма Пакаджинг» 7702628039;  
Линде Газ Рус (АО «ЛГР») ИНН 5001000041;  
ООО «Внешнеэкономическая деятельность» ИНН: 7806291157.**



## **Контакты:**

**Адрес: г. Москва, ул. Угрешская, д. 31, стр.1,  
оф. 414**

**E-mail: [info@freshforma.ru](mailto:info@freshforma.ru)**

**Главный технолог: Тел. +7 (499) 347-46-73**

**Отдел науки и инноваций: Тел. +7 (910) 750-40-35**

**Отдел рекламы и развития: Тел. +7 (925) 005-97-07**

**Коммерческий директор: Тел.: +7 (926) 104-97-97**

**Отдел продаж: Тел. +7 (925) 528-00-**



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

