|  |  |
| --- | --- |
| \\192.168.2.99\сетевая служебная\Лобовкина\Комп редактора ОБР\Публикации\Мероприятия\логотип и банер библиотеки\логотип.jpg | Государственное бюджетное учреждение культуры  «Амурская областная научная библиотека имени Н.Н. Муравьева-Амурского |

**Хранение сельскохозяйственной продукции**

**Магомедов, Р. К.** Хранение плодов баклажана: как сократить потери / Р. К. Магомедов // Картофель и овощи. - 2014. - № 4. - С. 20-21.

В статье представлены результаты исследований по хранению продукции баклажана после транспортировки из южных регионов России. Установлены оптимальные сроки и режимы хранения при различных температурах в модифицированной газовой среде, позволяющие снизить потери товарных и продовольственных качеств продукции.

**Сохраняемость сортов топинамбура в условиях Центрально-Черноземной зоны России** / В. А. Гудковский [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2014. - № 3. - С. 7-10.

В статье представлены результаты изучения лежкоспособности сортов топинамбура, в том числе в условиях моделирования состава атмосферы. На основе полученных данных разработана технология хранения топинамбура, которая позволяет повысить лежкоспособность клубнеплодов до пяти месяцев. Выделены наиболее перспективные для хранения сорта топинамбура.

**Шмидт, Е.** Храните без потерь : [о зимнем хранении корнеклубней георгионов] / Е. Шмидт, П. Шмидт // Приусадебное хозяйство. - 2014. - № 2. - С. 40-42.

**Щеглов, Н. Г.** Факторы, влияющие на массобменные процессы при хранении плодоовощного сырья / Н. Г. Щеглов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2014. - № 3. - С. 15-19. - 4 рис., табл.

В статье рассмотрены факторы, оказывающие влияние на массообменные процессы при хранении плодов и овощей. Описано строение плодов и овощей, что обусловливает их различные физико-химические свойства, в том числе проницаемость оболочки для паров и газов. Важным является введение такого понятия, как проницаемость влаги через поверхностный слой плодов и овощей. Проницаемость и массобменный коэффициент имеют одинаковую физическую природу, поэтому они объединены автором в общую формулу, по которой можно рассчитать численные значения коэффициентов массобмена. Приведенные в статье данные позволяют определить усушку плодов и овощей в зависимости от температуры и сроков хранения.

Составитель: Л. М. Бабанина