

**МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(Минсельхоз России)**

**Департамент растениеводства,
химизации и защиты растений
(Депрастениеводство)**

Орликов пер., 1/11, Москва, 107139
Для телеграмм: Москва 84
Минроссельхоз
факс: (495) 608-72-57, тел: (495) 607-85-75
E-mail: info@plant.mcx.ru
<http://www.mcx.ru>

Российский союз холодильной
промышленности,
Специализированное
печатное издание
«Холодильный бизнес»,
Электронное издание
«Холодильщк.RU»

info@holodilshchik.ru

28.04.2010 № 19/1916

На № _____

О состоянии холодильников
для хранения фруктов, овощей
и др. скоропортящихся продуктов

Депрастениеводство Минсельхоза России рассмотрело Ваше обращение и сообщает.

Овощи и фрукты являются малотранспортабельной и скоропортящейся продукцией и важна правильная организация их хранения в местах производства, позволяющая сохранить выращенный урожай с наименьшими потерями.

Для многих видов плодов и овощей используются различные виды хранилищ, в том числе и оснащенные холодильным оборудованием, позволяющим поддерживать температуру в хранилище, близкую к нулю.

Доктрина продовольственной безопасности предусматривает в перспективе потребление продовольствия в соответствии с рациональными нормами, что потребует увеличения объемов хранения и холодильной обработки скоропортящихся продуктов, а также существенного роста холодильных мощностей на всех стадиях производства и хранения пищевых продуктов.

Исходя из данных потребления пищевых продуктов, в России потребность в хранилищах, оснащенных холодильными установками для хранения плодоовощной продукции, составляет не менее 3,0 млн. тонн, не включая картофель.

В настоящее время наиболее прогрессивным способом хранения плодов и овощей является хранение в регулируемой атмосфере, разработанной во ВНИИС им. И.В. Мичурина. Этот метод успешно осваивается в передовых хозяйствах: ЗАО «Сад-Гигант» Краснодарского края, ЗАО «15 лет Октября»

Липецкой обл. и др. Общий объем таких хранилищ составляет около 40 тыс. тонн, при необходимости 1,5 млн. тонн. Эксплуатационные расходы в хранилищах с регулируемой газовой средой (РГС) составляют 39,5%.

Издержки на хранение в холодильниках, работающих на аммиаке, меньше в 1,7 раза, чем в хранилищах с РГС. Однако при оценке состояния продукции, заложенной в хранилища с использованием холодильных установок на аммиаке, установлено, что в большинстве случаев их применение не обеспечивает хорошую сохранность уже после 3-4 месяцев хранения. Плоды теряют влагу, что приводит к снижению их массы и ухудшению внешнего вида.

В настоящее время практически отсутствуют условия для качественного хранения плодоовощной продукции и картофеля в хранилищах, оснащенных холодильным оборудованием, в местах ее производства, эта проблема особенно касается мелких сельхозпроизводителей. Износ оборудования многих распределительных холодильников, построенных в 60-80-х годах прошлого века, достигает 90%. Это является одной из главных причин высоких потерь сельскохозяйственной продукции в процессе ее производства.

Недостаточная база хранения, конструктивное и технологическое несовершенство большинства существующих хранилищ сдерживает развитие отраслей овощеводства и садоводства.

Врио директора



С.А.Кравцов