

сбор и хранение

Сливу снимают с деревьев после того, как она сформируется и приобретет присущую ей окраску, но не дожидаясь, когда мякоть станет мягкой. Она созревает неравномерно, поэтому сбор урожая проводят в 2-3 приема.

Сливы ранних сортов можно сохранить в холодильнике до трех недель, при дальнейшем хранении их качество резко ухудшается. Лучше всего хранится слива-венгерка поздних сборов - до 2 месяцев.

Плоды с плодоножками собирают в корзины, обтянутые изнутри тканью, или ведра. Затем их сортируют. Сливу без механических повреждений и признаков болезни осторожно, чтобы не стереть восковой налет, укладывают в один ряд в выстланные бумагой деревянные ящики. Остальные плоды пускают на переработку или используют в пищу.

Оптимальными условиями для хранения является температура воздуха 0-1° С и влажность воздуха 95%. При температуре ниже указанной плоды поражаются физиологическими заболеваниями, в частности у них наблюдается побурение мякоти.

Можно хранить сливу в полиэтиленовой упаковке. Для этой цели лучше всего подходят тонкие полиэтиленовые мешочки вместимостью 2-3 кг.

Здоровую зрелую сливу охлаждают до 0 °С, затем кладут в полиэтиленовые мешочки, сразу завязывают и укладывают в ящики или на стеллажи. Хранят при температуре минус 2-0 °С. В такой упаковке сливы хранятся в 2-3 раза дольше, чем обычно.

Хранение слив в полиэтиленовых мешочках можно продлить, если выкачать из них воздух с помощью компрессора, а затем герметизировать.

