

## сбор и хранение

Лежкость яблок зависит от многого: сорта, условий выращивания, сроков уборки, условий хранения и др. Яблоки, предназначенные для длительного хранения, убирают вручную и сразу укладывают в тару, в которой они будут храниться.

Перед укладкой яблоки сразу же сортируют на крупные, средние и мелкие. Крупные и средние здоровые яблоки хранят отдельно. Крупные яблоки быстрее созревают при хранении.

Очень важно **правильно выбрать время уборки**. Яблоки, убранные в оптимальный срок, хранятся дольше и с наименьшими потерями. Яблоки, убранные рано или поздно, меньше хранятся, портятся от грибных и физиологических болезней.

Ориентиром могут служить некоторые внешние признаки. Плоды в стадии съемной зрелости приобретают характерную сортовую окраску и достигают максимальной величины. Например, съемная зрелость плодов у сортов Осеннее полосатое и Антоновка обыкновенная наступает при побурении половины семян. Зимние сорта надо выдерживать на деревьях как можно дольше, чтобы они достигли лучшего качества и были устойчивее к болезням. Плоды должны легко отделяться. Опадение плодов свидетельствует об их перезревании. Оптимальные сроки съема каждого сорта исчисляются несколькими днями.

**Известно, что плоды на дереве созревают неодновременно. Поэтому наиболее правильна выборочная уборка, при которой яблоки снимаются по мере созревания.**

Плоды, предназначенные для хранения, убирают в сухую прохладную погоду и сразу же помещают в хранилище. Задержка плодов с охлаждением после съема также ухудшает их лежкость. Поэтому дней за 10 до уборки хранилище охлаждают наружным воздухом (в ночные часы и в периоды похолодания).

Яблоки начинают снимать с нижних крайних ветвей дерева, постепенно передвигаясь к внутренним и верхним ветвям. Сначала снимают яблоки, которые можно достать с земли, не пользуясь никакими вспомогательными приспособлениями. Далее собирают яблоки, используя скамейки и приставные лестницы. Наиболее высоко висящие яблоки снимают с помощью плодосъемника. Как правило, снимают плоды в один прием.

Снимают плоды бережно и только вручную. Для сбора используют корзины, обшитые изнутри мешковиной.

При съеме не следует надавливать на плод пальцами. Плод охватывают всей кистью, указательный палец упирается в основание плодоножки. При надавливании на плодоножку и одновременном повороте вверх плод легко отделяется от ветки вместе с плодоножкой. Обламывание плодоножки или отрывание ее недопустимо.

Яблоки лучше всего хранить в яблочных деревянных ящиках вместимостью 20-25 кг или в картонных коробках. Ящики должны быть чистые. Лучше, если они хранились на солнце.

**Ящики не должны быть слишком пересушены, иначе они будут отбирать влагу у плодов.**

Каждый ряд яблок перекалывают стружкой лиственных пород или пересыпают сухим торфом, мхом, льняными очесами и др. Лучше всего завертывать каждый плод в салфетки, пропитанные вазелиновым маслом. Для пропитки 500 салфеток используют 100 г вазелина. В такой обертке следует хранить прежде всего плоды с нежной кожицей (Мелба, Пепин шафранный) и плоды, поражающиеся при хранении "загаром" (Антоновка обыкновенная). Заполненные ящики устанавливают в штабеля.

Небольшое количество плодов можно хранить и на стеллажах в 1-2 слоя. Но при этом хранилище используется нерационально, плоды сильнее увядают и облегчается перенесение инфекции с больных плодов на здоровые.

Во время хранения следят за температурой и влажностью воздуха в хранилище, плоды периодически просматривают.

Плоды, снятые с хранения, не нужно сразу переносить в теплое помещение, некоторые сорта при этом быстро буреют. Рекомендуется ступенчато повышать температуру плодов, снятых с хранения. Сначала их переносят в помещение с температурой около 10 °С, затем уже в обычные условия.

**Хранение яблок в полиэтиленовой упаковке.** Многие сорта яблок хорошо хранятся в условиях измененной газовой атмосферы при повышенном содержании углекислого газа. Такая обстановка, в частности, создается в упаковке из полиэтиленовой пленки. Можно поступать по-разному. Но во всех случаях лучше использовать полиэтиленовую пленку толщиной 40-60 микрон.

Если используют полиэтиленовые вкладыши в ящики, то их предварительно выстилают бумагой. Затем укладывают полиэтиленовую пленку, упаковывают яблоки и сверху опять укрывают краями пленки. Можно перекладывать и каждый ряд плодов в ящиках.

Целесообразно использовать и пакеты из полиэтиленовой пленки емкостью 1-3 кг. В мешочки укладывают предварительно охлажденные плоды и плотно завязывают. Если плоды до закладки в мешочки не охладить, то в хранилище на внутренней поверхности пленки образуются капли воды, которые вызывают порчу плодов.

Заполненные пакеты уложить на полки, в ящики или повесить на рейках. Упакованные одним из описанных способов плоды также нужно хранить при оптимальных температурах.

Однако следует иметь в виду, что не все сорта яблок с успехом хранятся в упаковке из полиэтиленовой пленки. Например, плоды сортов Антоновка обыкновенная, Минское, Белорусское малиновое, Банановое в полиэтиленовой упаковке хранятся хуже. Они "задыхаются" в такой упаковке. В то же время продолжительность хранения таких сортов, как Мелба, Штрейфлинг, Пепин шафранный, Уэлси, Серуэл и др., в полиэтиленовой упаковке увеличивается на 40-70 дней.