

## сбор и хранение

Перец можно убирать уже тогда, когда он достигнет технической зрелости и приобретет характерные для сорта размеры. Плоды снимают выборочно, по мере созревания, примерно через каждые 5 дней. При сборе урожая необходимо соблюдать аккуратность, чтобы не повредить хрупкие стебли растений. Плоды отрезают с плодоножкой. Завершить уборку следует до наступления заморозков, поскольку подмерзание плодов крайне отрицательно сказывается на их лежкости.



Успешно хранится перец в состоянии как технической, так и биологической зрелости. Полностью созревшие плоды способны сохраняться в холодильнике при температуре 0-1 °С в течение 2 месяцев. Недозревшие перцы, достигшие технической спелости, укладывают в неглубокие ящики или лотки, переслаивая опилками или бумагой.

Также можно хранить их в полиэтиленовых пакетах. В такой упаковке создается газовая среда, замедляющая обменные процессы в тканях плодов. В то же время в ней поддерживается повышенная относительная влажность (около 100%), что, с одной стороны, позволяет избежать увядания плодов и убыли массы при хранении, но, с другой стороны, вызывает развитие болезней. Оптимальная относительная влажность при хранении перца любой степени спелости составляет 90-95%.

Плоды в состоянии технической зрелости хранят при температуре 9-11 °С. Превышение допустимой нормы способствует потере влаги и увяданию плодов, вследствие чего они сильно поражаются заболеваниями. При низкой температуре (ниже 7 °С) перцы переохлаждаются, утрачивают способность дозревать и теряют вкусовые качества. Спустя некоторое время на поверхности плодов образуются продолговатые вдавленные пятна темно-зеленого цвета, а впоследствии они могут подвергаться грибным заболеваниям, что приводит к гибели урожая.

Наиболее эффективен следующий способ хранения перца. Плоды снимаются в состоянии технической зрелости, а затем в течение месяца хранятся при температуре 9-11° С. В процессе хранения овощи постепенно дозревают. После этого их следует поместить в холодильник и поддерживать температуру на уровне 0° С. При этих условиях, а также при оптимальной относительной влажности перец может храниться до 3 месяцев.

**Замораживание болгарского перца.** Перец промойте, разрежьте на половинки или дольки и удалите семена. Высушите нарезанный перец на полотенце и сложите его в полиэтиленовые пакеты. Заморозьте при температуре -18°С.

При употреблении в пищу замороженный перец всыпьте в сковороду с горячим растительным маслом и потушите до готовности.

Замороженный перец можно употреблять и для приготовления салатов: в таком случае его размораживают при комнатной температуре, а затем нарезают.

**Для длительного хранения предпочтительно плоды солить и мариновать, т.е. не подвергать термической обработке, при которой часть витаминов неизбежно разрушается.**