

## сбор и хранение

Техническая зрелость помидоров наступает тогда, когда полностью сформировываются семена. Но мякоть плода при этом может оставаться зеленой. Урожай следует убирать в сжатые сроки, примерно в начале сентября, когда большинство плодов еще не успевает достигнуть биологической зрелости. Не стоит оставлять зеленые, молочные, бурые и розовые помидоры на кустах, так как это создает опасность их подмерзания.

Необходимо завершить уборку до начала первых заморозков, когда температура воздуха ночью составляет  $10^{\circ}\text{C}$ . Уже при  $4-5^{\circ}\text{C}$  плоды утрачивают лежкость, теряют устойчивость к заболеваниям и при хранении быстро гнивают. Кроме того, зеленые и бурые помидоры в этом случае оказываются неспособны к дозреванию.

Перед закладкой на хранение убранный урожай сортируют, разделяя на группы в зависимости от степени зрелости и удаляя больные и поврежденные плоды.



Можно хранить помидоры любой степени зрелости, однако зеленые и бурые плоды сохраняют свои вкусовые и товарные качества на 2-3 месяца дольше. При благоприятных условиях в них постепенно происходят процессы дозревания, что значительно продлевает период хранения. Полностью вызревшие помидоры — красные и розовые — могут храниться в течение 1,5 месяцев. Их помещают в холодильник и в процессе хранения поддерживают температуру  $1-2^{\circ}\text{C}$  и относительную влажность 85-95%.

Бурые, зеленые и молочные помидоры хранят на стеллажах, в лотках или в ящиках, укладывая их в один слой. Оптимальная температура для них —  $10-12^{\circ}\text{C}$  (при более высокой плоды слишком быстро созревают и становятся непригодны для длительного хранения, при более низкой — поражаются болезнями и начинают гнить).

Неплохие результаты получают и при хранении помидоров, переслоенных торфом (лучше верховым), влажность торфа должна быть не выше 30-32%. Пересушенный сфагнум менее эффективен, а более влажный — вреден, так как появляются плесени.

Высокая относительная влажность воздуха в помещении способствует увяданию мякоти помидоров, тогда как слишком низкая вызывает появление плесени. В связи с этим рекомендуется поддерживать относительную влажность в пределах 80-90%. В период дозревания в тканях овощей активизируется процесс дыхания, в результате чего помидоры потребляют очень большое количество кислорода (до 5 л на 1 кг). Поэтому в помещении для хранения нужно периодически проводить вентиляцию, чтобы обеспечить постоянный доступ кислорода в массу плодов.

Дозревание помидоров быстрее протекает при интенсивном освещении, а потому для увеличения срока их хранения и употребления следует затемнять помещение. Кроме того, при созревании в темноте плоды приобретают более ровную окраску, что придает им хороший товарный вид.

Если плодов много, а тары нет, то можно недозрелые плоды расположить на полу слоем 10-15 см, а температуру поддерживать не ниже  $10^{\circ}\text{C}$  (при медленном дозаривании) и не выше  $20^{\circ}\text{C}$  (при ускоренном дозаривании).

Регулярно требуется осматривать овощи, выбирая те, что уже созрели. Последние можно использовать как для непосредственного употребления, так и для дальнейшего хранения в холодильнике.

Наиболее распространенным заболеванием помидоров, развивающимся при хранении, является фитофтороз. Первый признак болезни — отвердение плода; впоследствии он размягчается и начинает гнить. Источником фитофтороза являются пораженные этим заболеванием клубни картофеля, поэтому в целях предосторожности следует сажать эти культуры на значительном расстоянии друг от друга. Также устойчивость помидоров к фитофторозу повышает внесение в почву калийных удобрений. При обнаружении признаков заболевания необходимо опрыскать пораженные растения бордоской жидкостью.