canned fruits and vegetables

"FRUCTO SLIVEN" JSC
42/4 Kavala str.
9000 Varna,Bulgaria
phone:+35952602812
fax: +35952609995

61 Tsar Simeon str.
8800 Sliven,Bulgaria
phone:+35944667171
fax: +35944667817

Изисквания към качеството и видовете пресни плодове за промишлена преработка

Качеството на произвежданите в България пресни плодове за промишлена преработка е изключително важно за всеки преработвател.
Много са факторите , допринесли за хаоса в снабдяването със суровини на консервното ни производство през последните 16 години. Важното е , че днес, производители и преработватели на плодове и зеленчуци имат желание и чувстват необходимост от съгласуване на своите действия. Целта на всички е една – прозводство на качествен и продаваем продукт.

С постепенното кумасиране на земята у нас се освобождава инициативата за създаване на по-големи масиви трайни насаждения.

Още преди създаване на градината , инвеститорът трябва непременно да съобрази сортовия състав със изискванията на потребителя. Задача на всеки фермер , освен високия добив от декар , е и стопроцентовата реализация на продукцията. За да бъде тази реализация сигурна , ние преработвателите искаме конкретни сортове и конкретно качество на плодовете. От изключителна

важност е оеднаквяването на критериите за качество между страните.

Интеграцията между производителите на селскостопанска продукция и предприятията от консервната промишленост е в основата за създаване на добра суровинна база , удовлетворяваща потребностите на нас – преработвателите, а от там изискванията на европейския и световен пазар към произвеждания от нас продукт.

ФРУКТО СЛИВЕН е фабрика, специализирана в масова преработка на плодове. Такива в България са череши, вишни, праскови, кайсии, сливи, круши, ягоди, малини.

Ще се спра накратко на основните сортове плодове за преработка.

Праскови. В консервната промишленост се използват така наречените клингови сортове праскови. Общите изисквания към тях са :

Кълбовидност и симетричност плодовете; плътна консистенция и интензивно жълт цвят; малка по размери и трудно отделяща се костилка. За да е възможно машинното вадене на костилката е необходима определена големина на плода над 60 мм диаметър в технологичната му зрялост.

Основните сортове с традиция в България и отговарящи на изискванията са :

“*Бейбиголд*” – 6,7,8 и 9 стари сортове ,но все още използвани у нас;

“*Андрос*” - най-масовия сорт в Гърция , навлязъл и у нас през последните 3-4 години, характеризира с добра родовитост, и високо качество на плодовете,

“*Евертс*” е късен сорт, непопулярен у нас, но с възможности за развитие при нашите условия.

Недостатъчно добри са и ранните стари сортове “*Тунджа*” и “*Мария серена*”;

Сравнително нови са за нас “*Лоадел*” и “*Катерина*”.

При кайсията, която също подлежи на машинна обработка за вадене на костилките , най-добър е сорта “*Бебеко*” . Той е с плътно плодово месо типичен жълт цвят без черкени окраски. Подходящ е за белене. В световен мащаб основната консумация е на компот от *белени* кайсии. В България единствено ФРУКТО СЛИВЕН го произвежда.

От старите български сортове е най-известен “*Силистренска компотна*”. От този сорт обаче се произвежда компот небелени кайсии, който намира сравнително ограничен пазар в Русия и страните от бившия източен блок.

При черешите, изискванията за промишлена преработка и пазара на компоти налагат късните сортове “*Бинг*”, “*Ван*”, “Стела” и др. Те са диаметър над 22 мм. При тях е по-лесно машинното вадене на костилките.

Основен сорт при сливите си остава “*Стенлей*” а при вишните “*Сенчеста морела*”.

Изброения сортов състав при плодовете не означава, че няма и други, нови и по-добри сортове. Кои от тях обаче са изпитани у нас и са подходящи за нашите климатични условия? Това са въпроси, чакащи отговор от специалистите от института по овощарство и неговите поделения. Постигането на добри резултати, по всички нива предполага едно много тясно сътрудничество между научните работници, производителите на посадъчен материал, овощарите и преработвателните предприятия.

Качество на плодовете.

Факторите, които обуславят най-доброто качество на плодовете са много и комплексни. Започвайки от резитбите, есенната и пролетна подготовка и стигайки до борбата с болестите и неприятелите. Това са добре известни на фермерите практики, които обаче често се пропускат или не се извършват навреме, поради самоувереност или некомпетентност. Съвременните интензивни технологии за отглеждане на трайни насаждения изискват понякога и нови

практики; нови качества на посадъчния материал; нови схеми на засаждане; нови начини на резитба; капково напояване и т. н.

Заедно с провежданата агротехника съществено значение за доброто качество има брането на плодовете в стадий на техническа зрялост с типичен за сорта, оформен вкус и аромат, нормално оцветяване, със запазена плътност на месото и без механични повреди.
Зрелостта при която се берат плодовете предопределя в значителна степен тяхната транспортабилност и съхраняемост, а в последствие и качеството на преработения продукт. Всичко това доказва изключителната важност на зрелостта в която се берат растителните хранителни продукти.

По принцип зрелостта на плодовете се дели на две категории, а именно:
Беритбена зрялост, наричана още технологична или техническа ;
Биологична зрялост, наричана още физиологическа или ботаническа;

При някои суровини беритбената и биологичната зрялост съвпадат. При черешите, кайсиите, малините беритбената и биологичната зрялост отговарят на един и същи стадий от развитието на плодовете. Така е и при ягодите .

Прасковите за преработка, обаче трябва да са малко по-неузрели в сравнение с прасковите които ще се консумират в прясно състояние. В това състояние те се съхраняват при специални хладилни условия при които те доузряват и придобиват превъзходни и технологични качества. Подобен е случаят с някои сортове кайсии и сливи.

Особено важно за нас преработвателите е удължаването на времето за преработка на всеки вид плод. Това означава , че ние умишлено лагеруваме някои видове плодове в хладилни условия преди да влязат за

преработка. Например някои сортове праскови могат да престоят над 20 дни при температура от +2 до +4 градуса .

От степента на зрелост на плодовете и зеленчуците, зависи още тяхната хранителна и биологична стойност, времето за съхранение, през което те запазват своите качества. Ето защо познаването на диференцирания смисъл на понятието зрелост и начините за нейното определяне е много важно задължение на производителите на плодове. Фактически това е дейност която предопределя резултатите и от след-беритбените технологии и икономическата ефективност на селскостопанската дейност. Там , където е възможно , при прасковите например, бране то или прибирането може да се извърши на няколко пъти , няколко ръце. Брането трябва да се контролира много стриктно, за да се запази възможно най-добре качеството на набраните плодове.

При бране, транспортиране, сортиране и т. н. плодовете и зеленчуците получават механични увреждания като натъртване, протриване, нараняване и т. н. Тези фактори намаляват срока на съхранение и влошават качеството на готовия продукт.

Падането на плодовете от височина причинява нежелани физически повреди. Същият резултат се получава ако плодовете се пускат от неподходяща височина в съдовете, в които се берат.

Предпазване от високи температури.

Докато набраните плодове са на полето, трябва да се полагат грижи за поддържане възможно най-ниски температури. Това се постига чрез поставяне на напълнените транспортни съдове на сянка, с което ще се избегне повреждане на плодовете от директната слънчева светлина.

Транспортиране на плодовете

Грижите за набраните плодове на полето до натоварването, изборът на подходящ амбалаж, подходящ транспорт, внимателното натоварване, укрепването по

време на транспорт и др. са все важни условия за предпазване на плодовете от допълнително увреждане.

При транспортирането им да се избегне подскачането им в транспортното средство, ако се използуват ремаркета, щайги, палети и т. н Съдовете да са нормално напълнени. За предпочитане е даже да не са напълнени достатъчно.

Процесите на товарене, транспортиране и разтоварване трябва да се контролират прецизно.
Даже с риск да се увеличи разстоянието на което ще се транспортират, трябва да се използуват най-подходящите междуселски пътища.

Скоростта на транспортното средство трябва също да бъде правилно подбрана, съобразно състоянието на пътя, за да няма тръскане на плодовете.

Цветът на плодовете допринася за по-бързото абсорбиране на светлинната, респ. на слънчевата енергия. Това е особено валидно за плодовете със зелен, син и червен цвят. Ако няма естествена сянка, трябва да се правят подвижни сенници. Ако няма друга възможност, на повърхността на реда трябва да се поставят празни щайги. По-добър резултат се получава и ако се избегне брането на продукта в най – горещите часове от деня. При необходимост полезно ще бъде транспортното средство да има брезент или друга покривна материя. Неговият цвят трябва да бъде възможно по-светъл за да не се повишава много температурата му от слънчевото греене. Освен това да се избегне контакта на брезента с повърхностните плодове. Добре е ако покривната материя има добри топло-изолационни свойства. Покривната материя трябва да обхваща и канатите на транспортното средство, за да се избегне или доведе до минимум аерацията на плодовете, т. е. да може да се създаде микроклимат около транспортираните плодове. По този начин ще се избегне загряването на плодовете от най-горните редове, особено ако транспортирането е продължително. При транспортирането да се избегне вентилирането на редовете от щайги, защото топлия въздух ще повиши

температурата на плодовете с които влиза в контакт. Ако превозното средство е с охлаждаща система, плодовете трябва да се товарят възможно по-скоро след брането за да не се затоплят от околния въздух и от топлината отделена в резултат на дишането на плодовете, съпроводено с разграждането на съответните химически съставки на продукта.

Някои мерки , може би Ви изглеждат смешни на пръв поглед, но разходите за тях са оправдани. В преработвателните предприятия от ЕС като Гърция например, отговорността за качеството на плодовете доставени до фабриката е изцяло на производителя. В това число влизат и транспортните разходи.

Едва ли сега ще успея да отбележа всички добри практики насочени към опазване качеството на подлежащите на развала пресни суровини. В бъдеще те ще бъдат закупувани само от доказани или одобрени доставчици, които трябва да представят регулярни записи на резултатите от тестване. Ключовите фактори за контрол трябва да бъдат идентифицирани, за да се гарантира запазване на качеството.

От голямо значение за ефективното взаимодействие с преработвателите е сдружаването на производителите на плодове на териториален принцип. То ще доведе до по добър контрол върху качеството на суровините, до облекчаване в договарянето за количество, качество и цени, до обвързаност и задължения, до взаимно доверие и сигурност между производители и преработватели.

Над 90% от продукцията на ФРУКТО СЛИВЕН , както и на по големите консервни предприятия в страната е предназначена за износ. Само след две години България ще бъде член на ЕС. За да бъдем атрактивни и конкурентноспособни на външните пазари , сме длъжни да произвеждаме висококачествени консервирани храни съответстващи на европейските и световни стандарти.