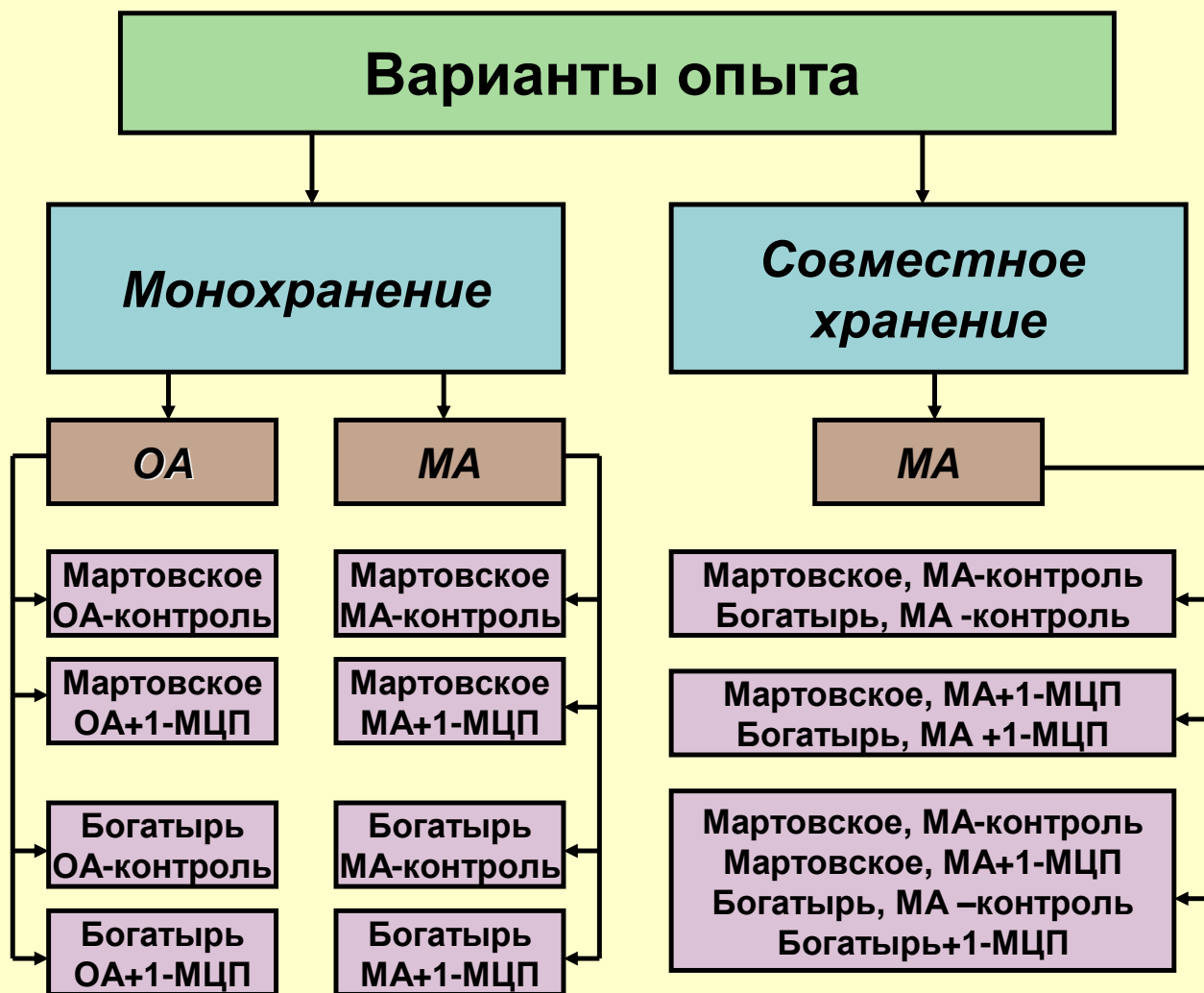




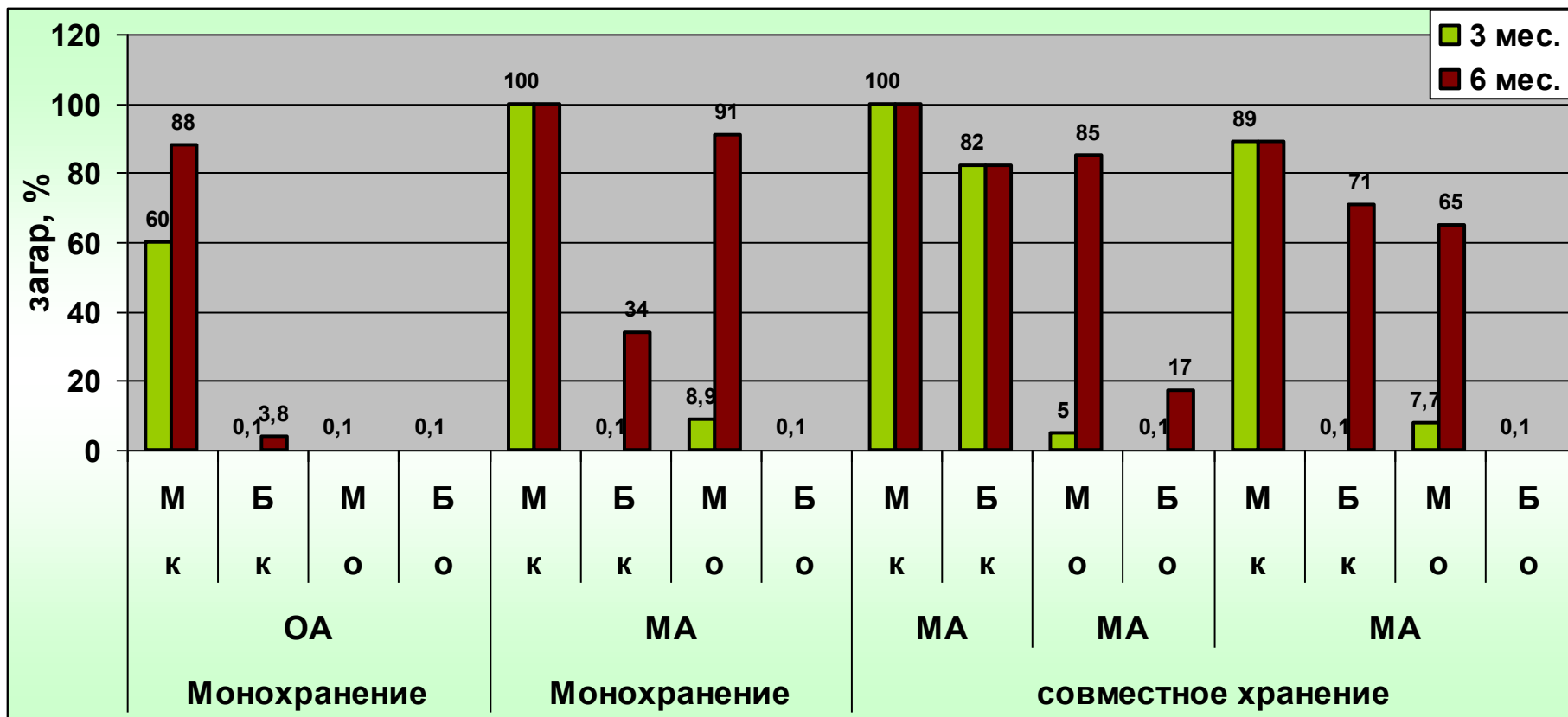
***Влияние совместного хранения плодов
различных сортов яблони
в условиях регулируемой
и модифицированной атмосферы***

***Кожина Л.В. – к. с.х. наук
ФГБНУ «ФНЦ им И.В. Мичурина***

Концептуальная схема опыта по хранению плодов сортов яблони Мартовское и Богатырь

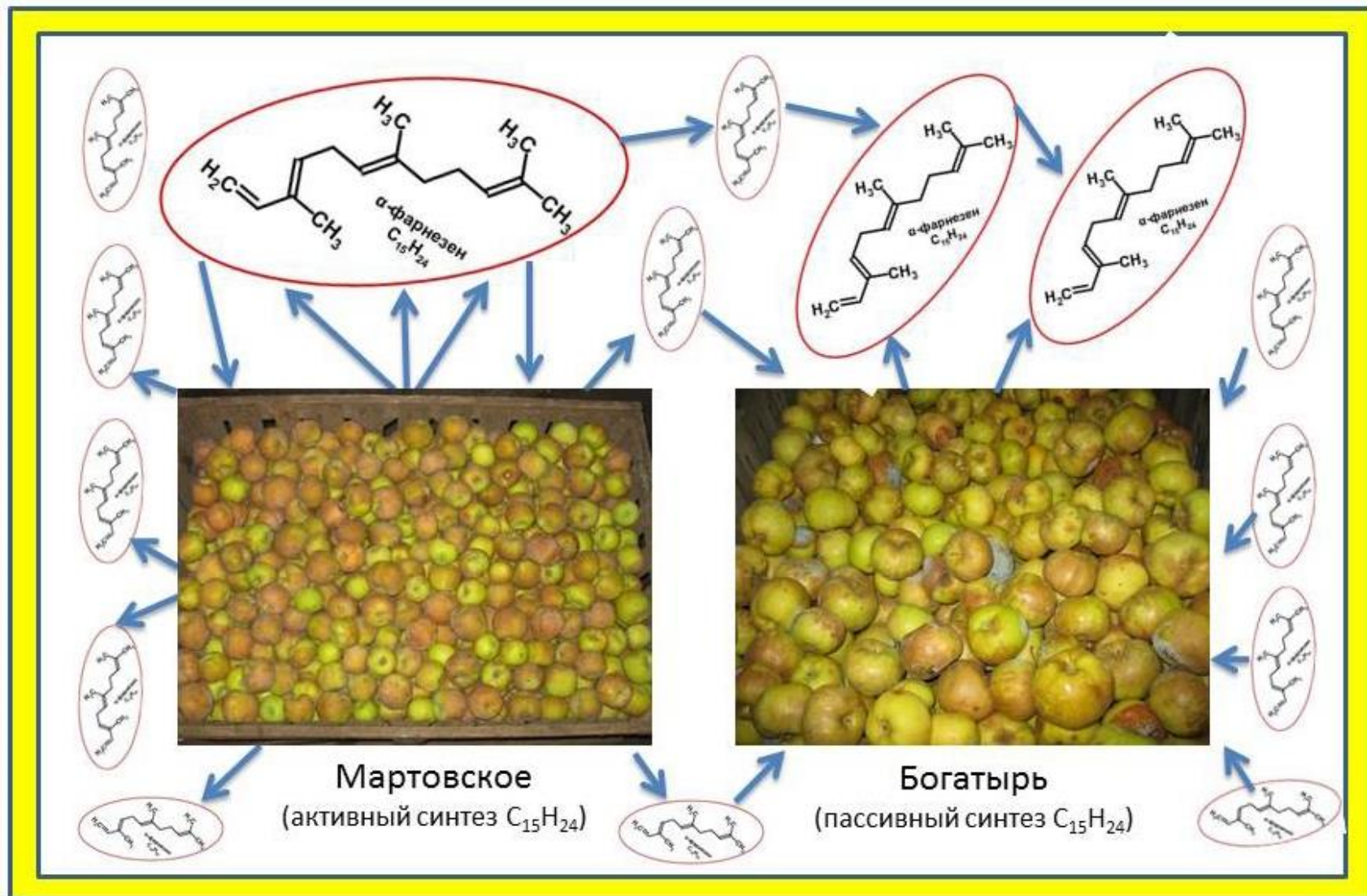


Влияние монохранения и совместного хранения плодов сортов Мартовское (М) и Богатырь (Б), обработки 1-МЦП на потери от загара в разные периоды хранения (3 и 6 месяцев).

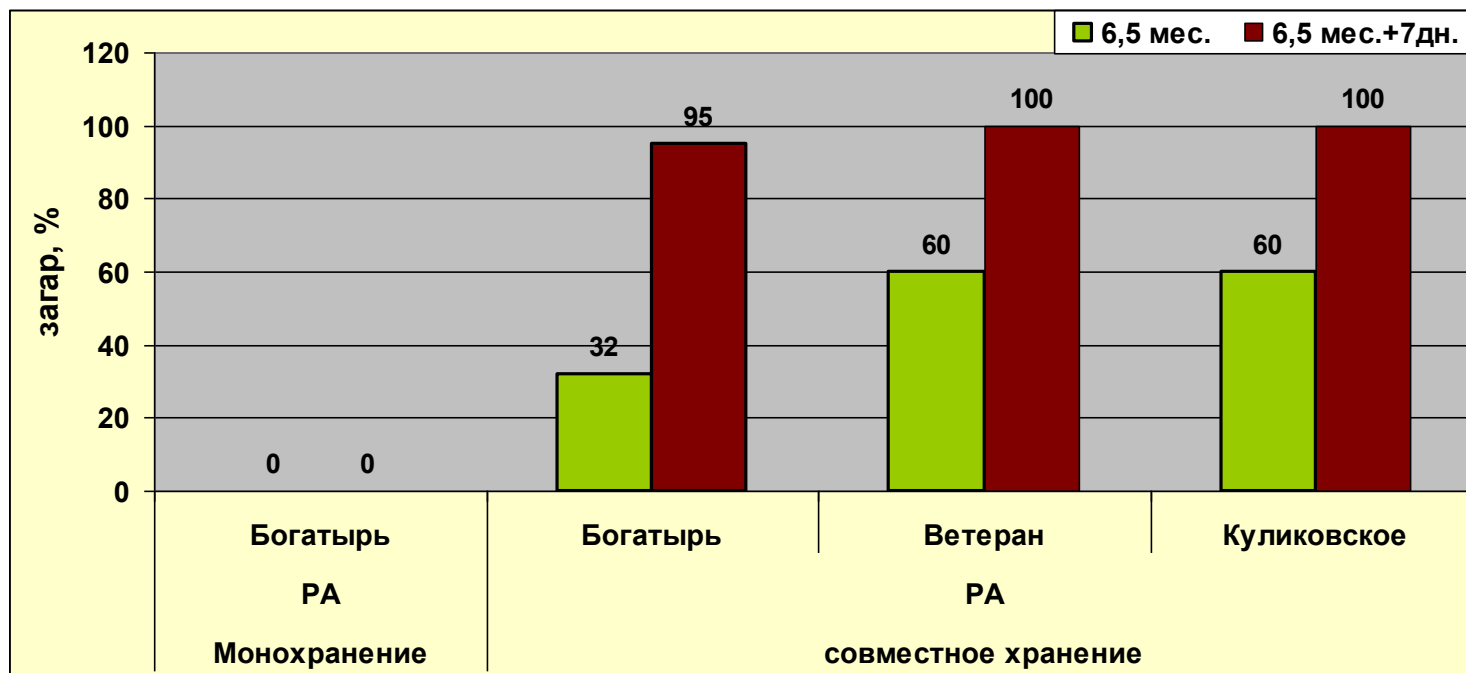


Технологии хранения: ОА-к, МА-к (ОА-контроль, МА-контроль), ОА-О, МА-О (ОА+1-МЦП, МА+1-МЦП - плоды обработаны ингибитором биосинтеза этилена препаратом Фитомаг).

Влияние совместного хранения сильно восприимчивого к загару сорта Мартовское и слабовосприимчивого сорта Богатырь на синтез α -фарнезена ($C_{15}H_{24}$) и особенности развития заболевания в условиях ограниченного воздухообмена (камерах МА, РА)



**Влияние монохранения (сорт Богатырь)
и совместного хранения плодов сортов Богатырь, Ветеран, Куликовское
в условиях РА на потери от загара через 6,5 месяцев хранения,
6,5 месяцев хранения +7 дней в комнатных условиях.**



Влияние условий хранения, обработки 1-МЦП на развитие загара плодов сорта Мартовское через 3 месяца хранения +7 дней в комнатных условиях.



Мартовское
Контроль ОА
C₂H₄-0,6ppm;
CO₂-0,003ppm

Мартовское
1-МЦП + ОА
C₂H₄-0,6ppm;
CO₂-0,003ppm

Мартовское
Контроль МА
C₂H₄-246ppm;
CO₂-4,5ppm

Мартовское
1-МЦП + МА
C₂H₄-8,3ppm;
CO₂-4,3ppm

Мартовское +
Богатырь
Контроль МА
C₂H₄-175ppm;
CO₂-4,1ppm

Мартовское +
Богатырь
1-МЦП + МА
C₂H₄-5,6ppm;
CO₂-2,4ppm

Влияние условий хранения, обработки 1-МЦП на развитие загара плодов сорта Богатырь через 3 месяца хранения +7 дней в комнатных условиях.



Богатырь
Контроль ОА
 C_2H_4 -0,6ppm;
 CO_2 -0,003ppm

Богатырь
1-МЦП + ОА
 C_2H_4 -0,6ppm;
 CO_2 -0,003ppm

Богатырь
Контроль МА
 C_2H_4 -44,3ppm;
 CO_2 -3,1ppm

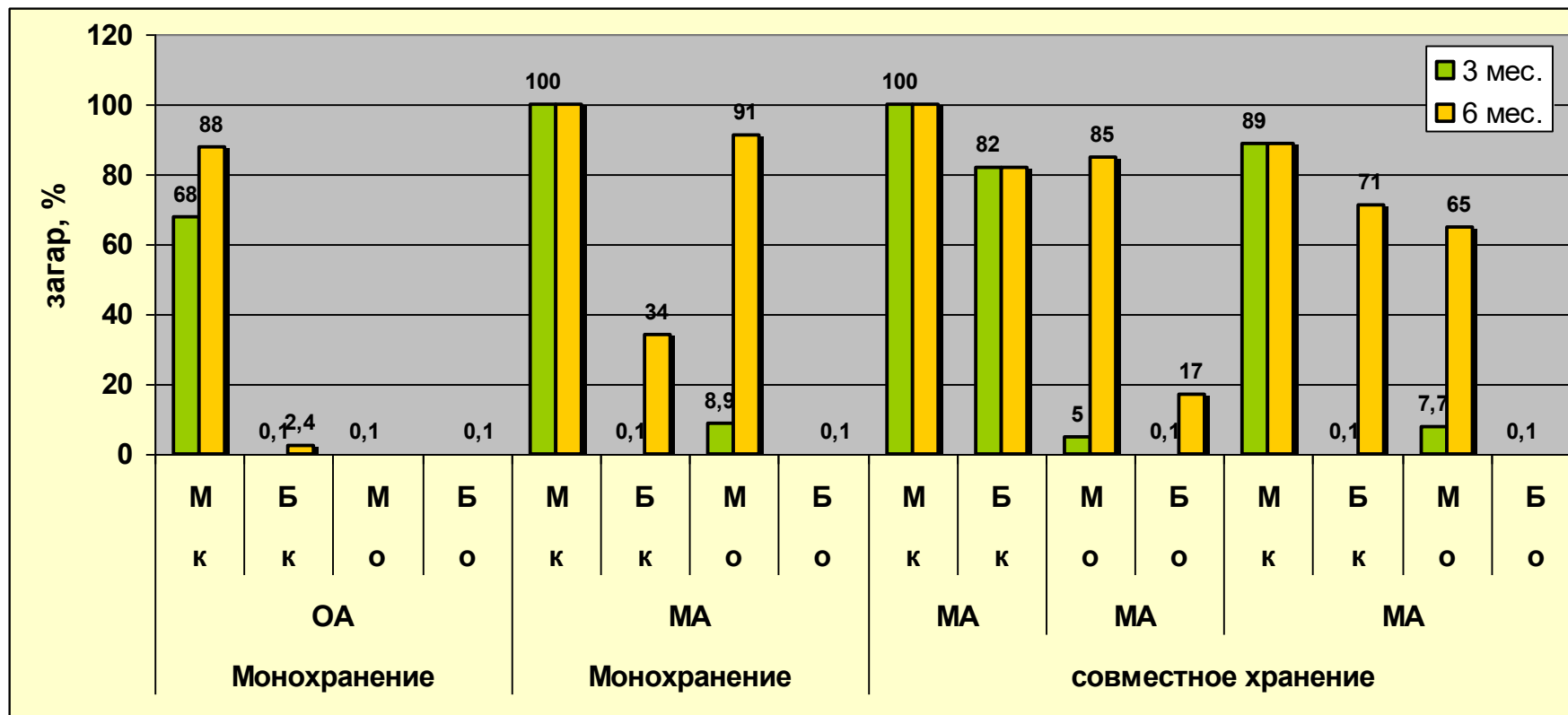
Богатырь
1-МЦП + МА
 C_2H_4 -3,7ppm;
 CO_2 -3,2ppm

Богатырь +
Мартовское
Контроль МА
 C_2H_4 -175ppm;
 CO_2 -4,1ppm

Богатырь +
Мартовское
1-МЦП + МА
 C_2H_4 -5,6ppm;
 CO_2 -2,4ppm

**Влияние монохранения и совместного хранения плодов сортов
Мартовское (М) и Богатырь (Б), обработки 1-МЦП на потери от загара в разные периоды хранения (3 и 6
месяцев).**

*Технологии хранения: ОА-к, МА-к (ОА-контроль, МА-контроль), ОА-О, МА-О (ОА+1-МЦП, МА+1-МЦП - плоды
обработаны ингибитором биосинтеза этилена препаратом Фитомаг).*



ФГБНУ «ФНЦ им. И.В. Мичурина»



Отдел послеуборочных технологий

Спасибо за внимание!