

**Влияние нового способа хранения
климактерических плодов в модифицированной
атмосфере (МА) в сочетании с источником
продолжительного выделения 1-МЦП (МЦП –
саше) на сохранение качества продукции**

Руководитель НИР:

**г.н.с., д.с.-х. н., академик РАН,
зав. отд. послеуборочных технологий
В.А. Гудковский**

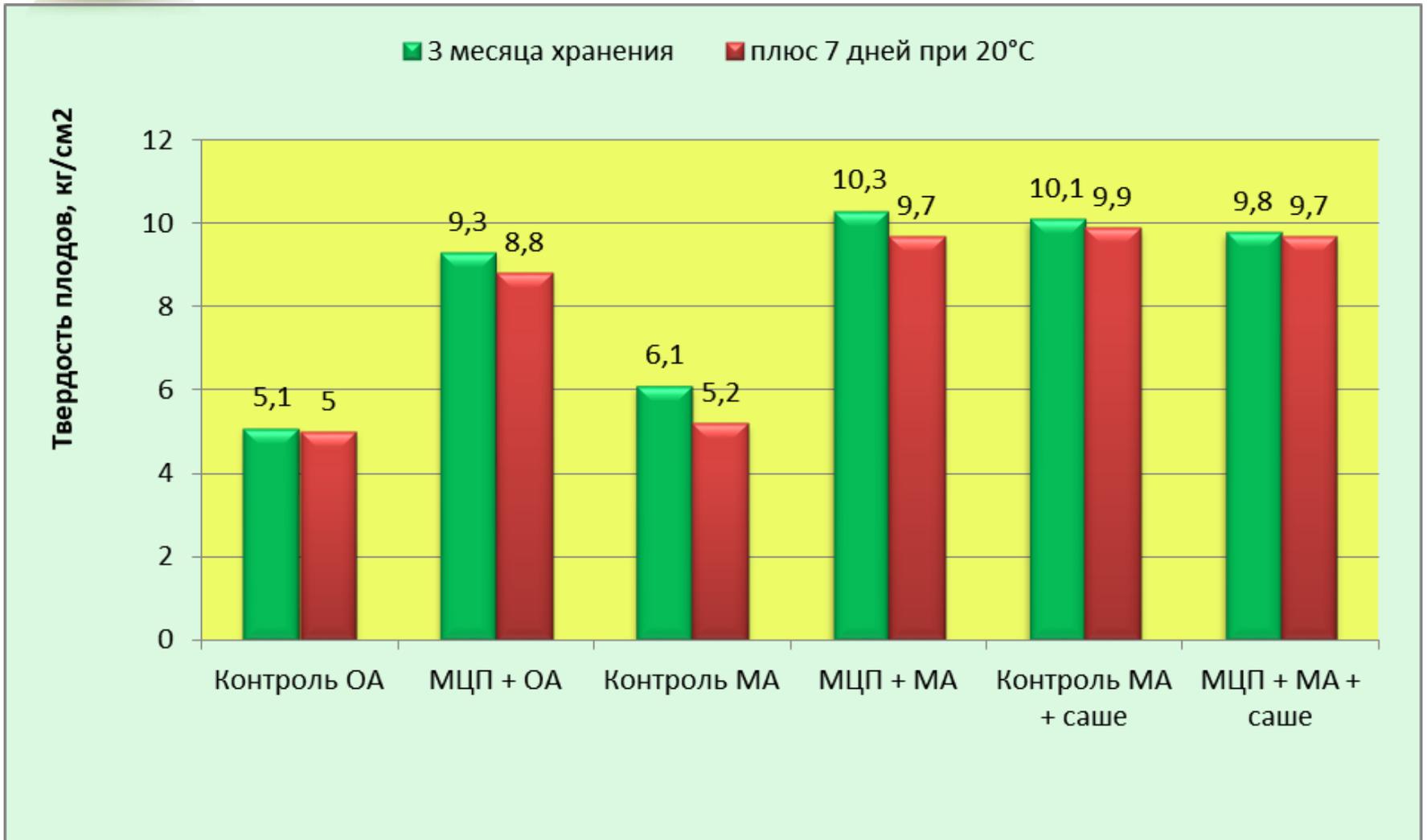
Исполнитель:

**н.с. отдела послеуборочных технологий,
к.с.-х.н.**

А.В. Сутормина

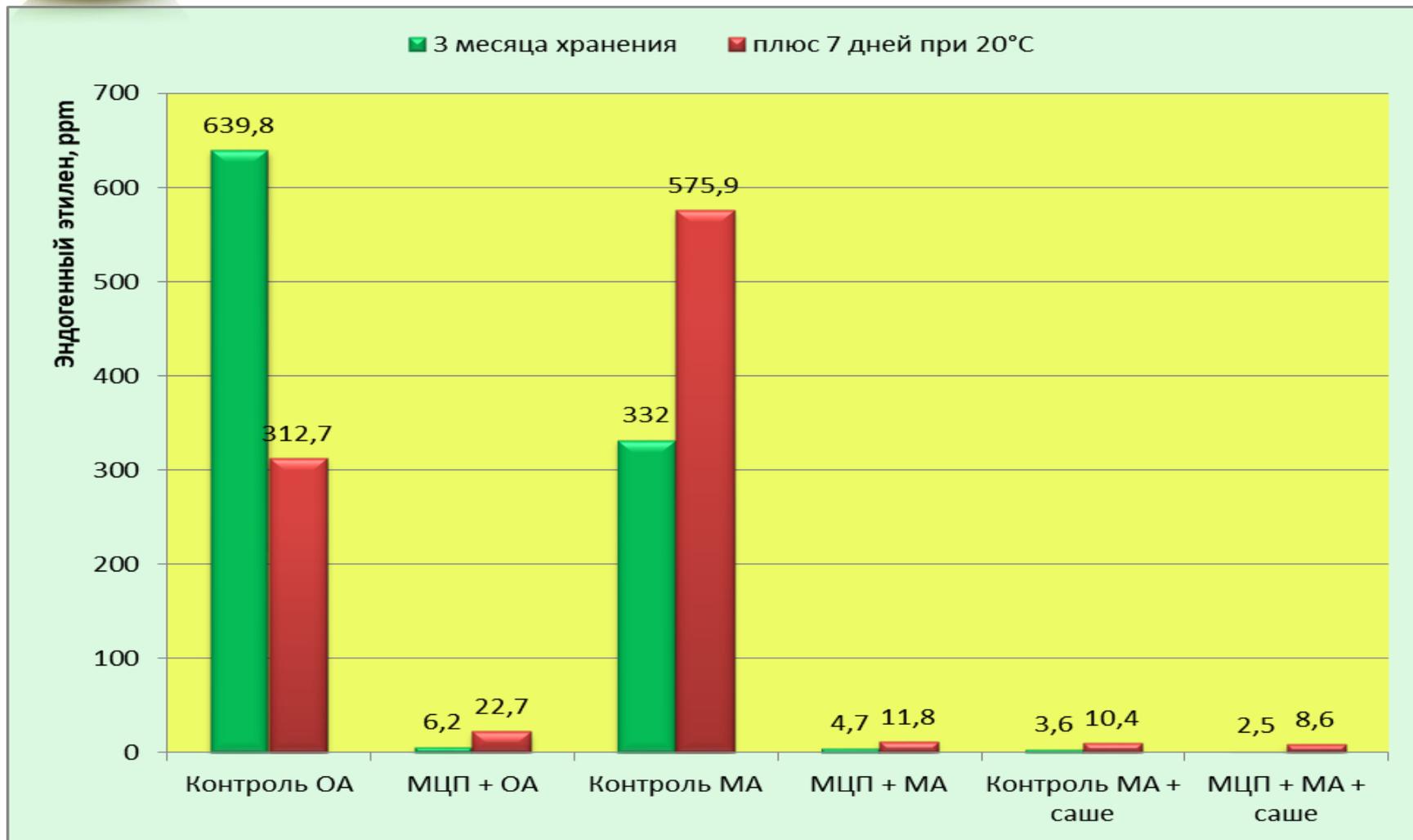


Влияние условий хранения и применения ингибитора этилена 1-МЦП на твердость мякоти плодов сорта Антоновка обыкновенная по итогам 3 месяцев хранения и 7 дней выдерживания при 20°C

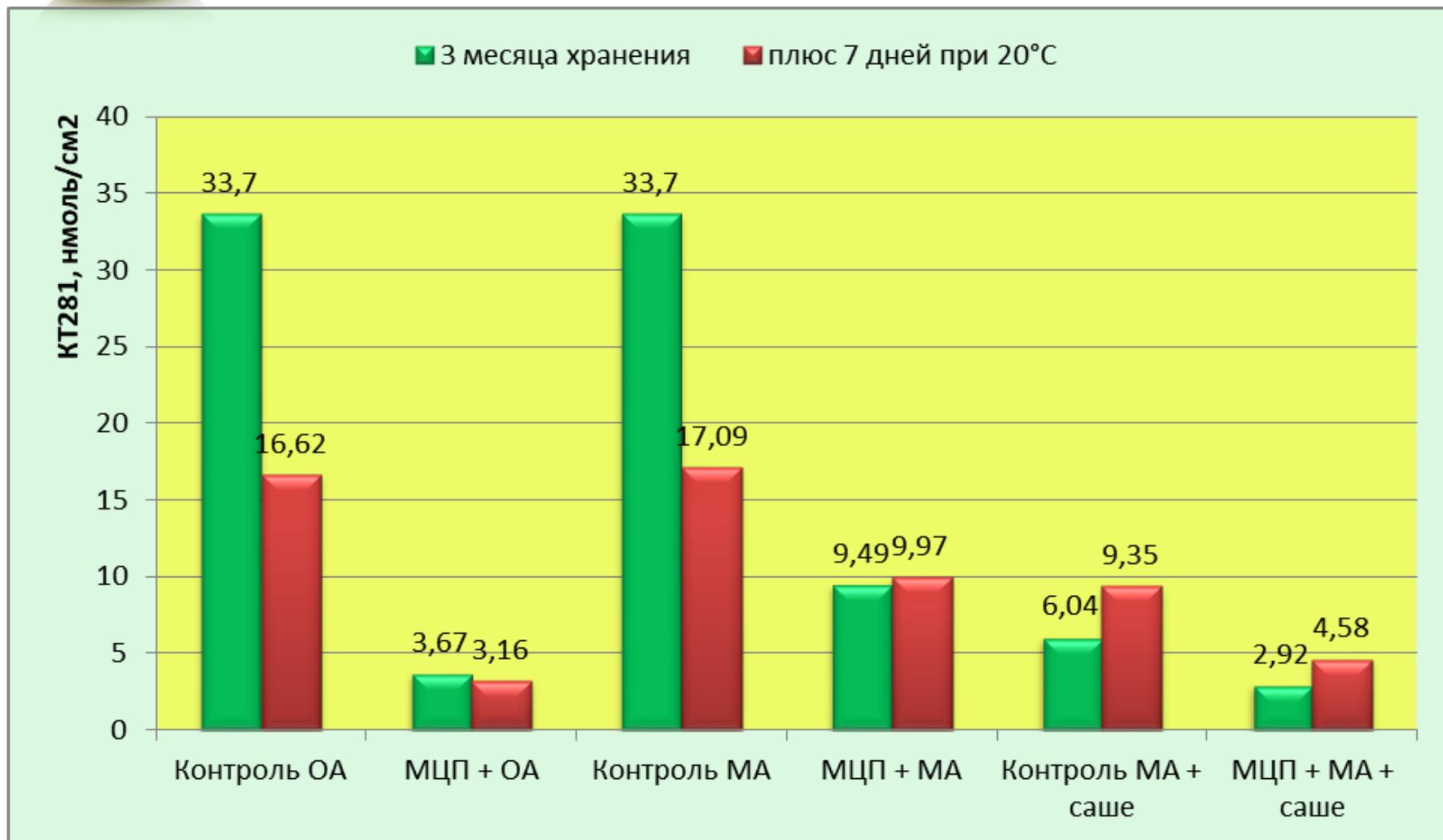




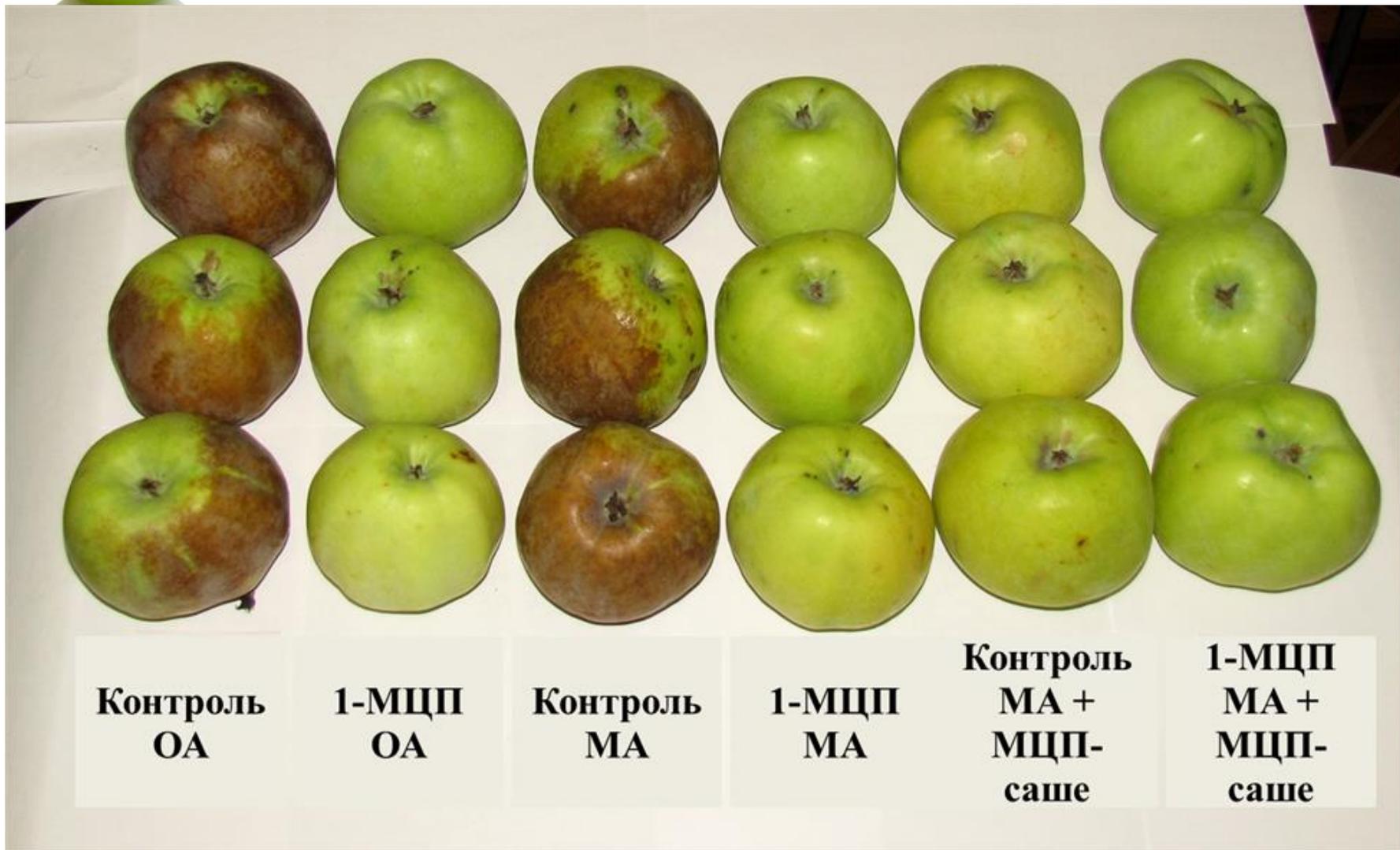
Влияние условий хранения и применения ингибитора этилена 1-МЦП на содержание эндогенного этилена в плодах сорта Антоновка обыкновенная по итогам 3 месяцев хранения и 7 дней выдерживания при 20°C



Влияние условий хранения и применения ингибитора этилена 1-МЦП на содержание КТ281 в кутикуле кожицы плодов сорта Антоновка обыкновенная по итогам 3 месяцев хранения и 7 дней выдерживания при 20°C

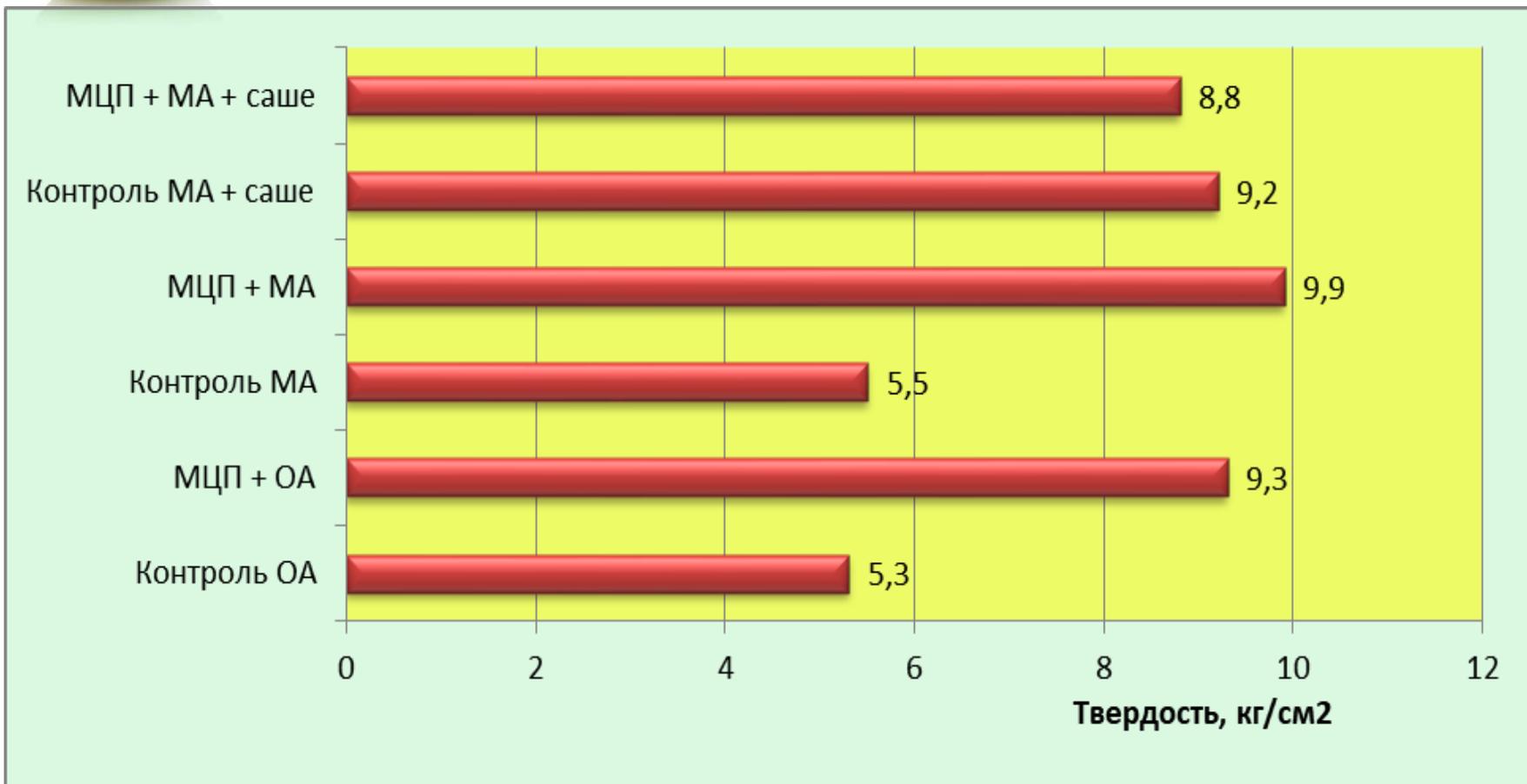


**Влияние условий хранения, применения ингибитора этилена
1-МЦП на развитие загара плодов сорта Антоновка
обыкновенная через 3 месяца хранения + 7 дней выдерживания
при 20°C**



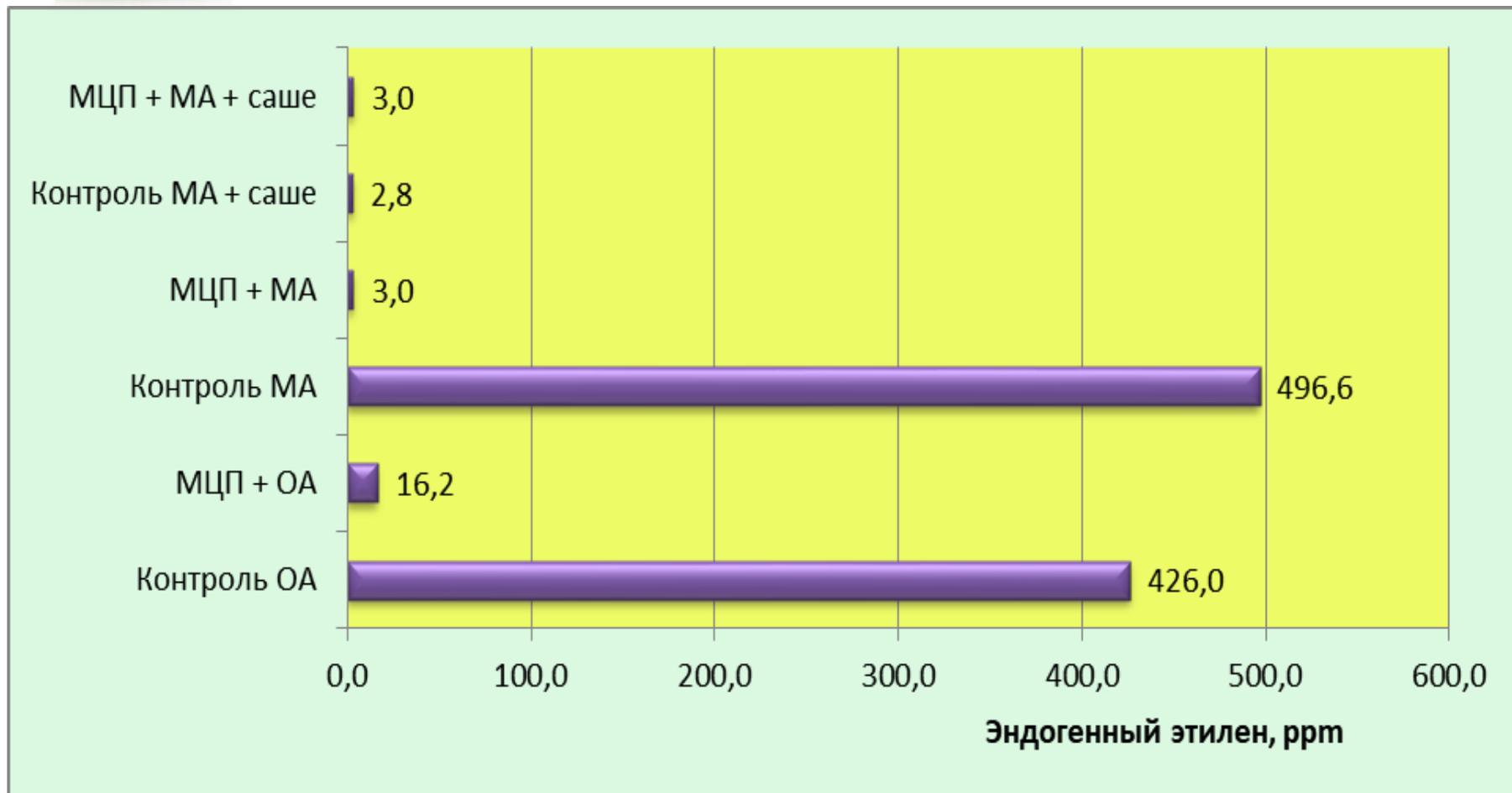


Влияние условий хранения и применения ингибитора этилена 1-МЦП на твердость мякоти плодов сорта Мартовское по итогам 3 месяцев хранения



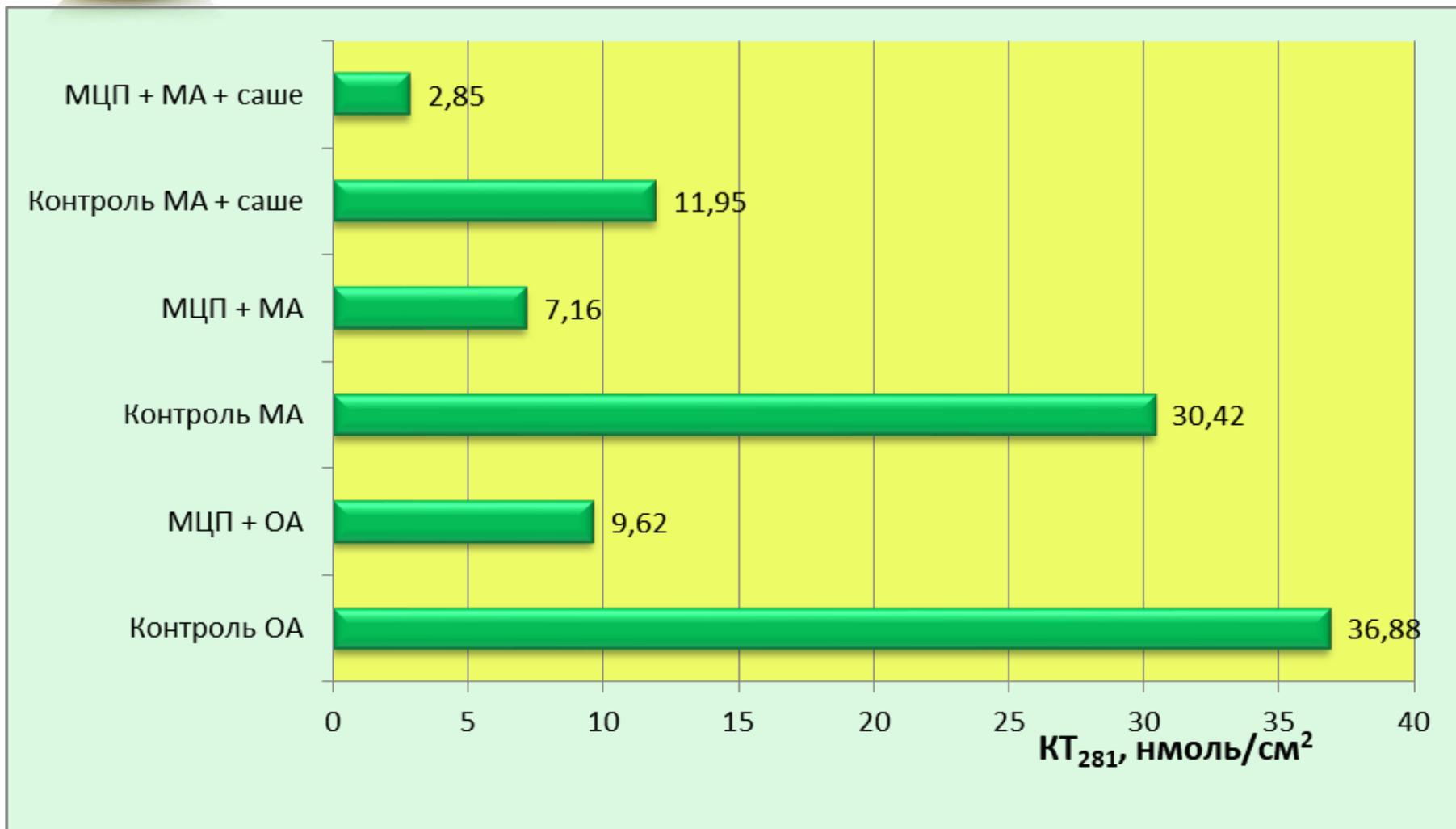


Влияние условий хранения и применения ингибитора этилена 1-МЦП на содержание эндогенного этилена в плодах сорта Мартовское по итогам 3 месяцев хранения

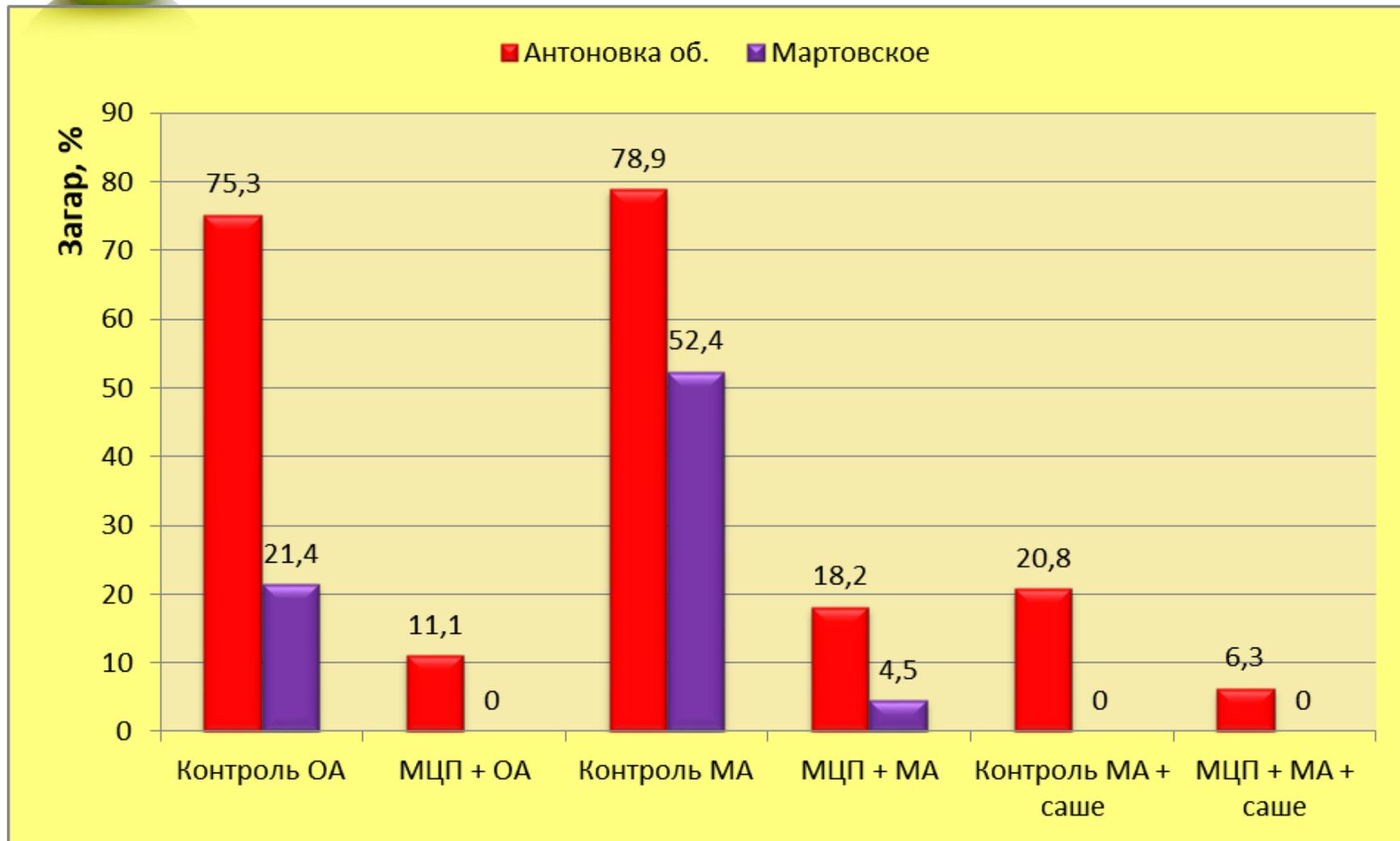




Влияние условий хранения и применения ингибитора этилена 1-МЦП на содержание КТ281 в кутикуле кожицы плодов сорта Мартовское по итогам 3 месяцев хранения



Влияние условий хранения и применения ингибитора этилена 1-МЦП на потери от загара плодов сортов Антоновка обыкновенная и Мартовское по итогам 3 месяцев хранения





**Благодарю за
внимание!**