удк 631.243.42

КЛАССИФИКАЦИЯ СОВРЕМЕННЫХ КАРТОФЕЛЕХРАНИЛИЩ

Д.В. Колошеин, аспирант кафедры «СИСиМ» тел. 8-920-980-72-71, dkoloshein@mail.ru
С.Н. Борычев, доктор технических наук, профессор тел. 8-906-648-60-88, 89066486088@mail.ru
О.А. Савина, магистрант, направление «Агроинженерия» тел. 8-920-973-33-19, olga-mishlgeva@yandex.ru
ФГБОУ ВПО «Рязанский ГАТУ имени П.А. Костычева»

Ключевые слова: Картофель, картофелехранилище, вентиляция, микроклимат, температура.

В статье приведена классификация современных картофелехранилищ и выделены условия хранения картофеля по назначению. Представлены рисунки и таблицы, отображающие хранение картофеля навальным и контейнерным способом.

Введение. Картофель в питании человечества занимает пятое место среди источников энергии после пшеницы, кукурузы, риса, ячменя [1]. Его клубни содержат до 25 % сухих веществ, в том числе в среднем 17,5% крахмала, 0,5% сахара, 1...3% белковых веществ, 0,2% жира, 0,8% клетчатки и около 1 % минеральных веществ [2].

Россия по производству картофеля занимает второе место в мире (после Китая), при научно обоснованной годовой норме потребления картофеля в 120 кг на душу населения Россия производит его около 250 кг на каждого своего жителя [2].

Материалы и методы исследований. Оборот рынка картофеля в России велик, а спрос на него сохраняется на высоком уровне круглогодично. Поэтому для хранения картофеля зачастую возводят специализированные здания — картофелехранилища [3]. При постройке хранилища необходимо учитывать следующие факторы:

- предполагаемый объем хранения;
- возделываемая площадь картофеля;
- количество сортов;
- предназначение выращиваемого картофеля (продовольственный, семенной, чипсовый, для заморозки, на крахмал);
 - тип хранения;
- система вентилирования (принудительное вентилирование контейнеров, напольные и подпольные каналы, общее вентилирование).

Тип, конструкция хранилища определяются принятым способом хранения. В бывшем СССР и, впоследствии, в России, широкое применение нашли хранилища навального и закромного типов [4]. На рисунках 1,2,3 представлены типы картофелехранилищ [4].

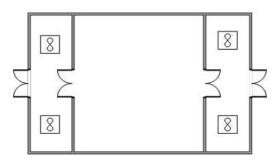


Рисунок 1 - Навальный тип

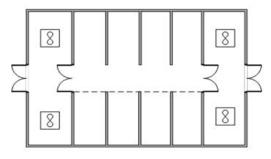


Рисунок 2 – Закромный тип

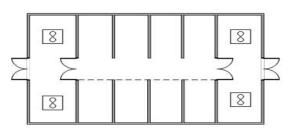


Рисунок 3 - Секционный тип

Результаты исследований и их обсуждение. Современные картофелехранилища на сегодняшний

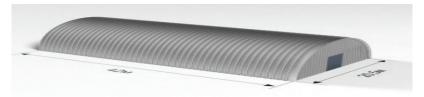


Рисунок 4 - Схема ангара 20,5х42 м

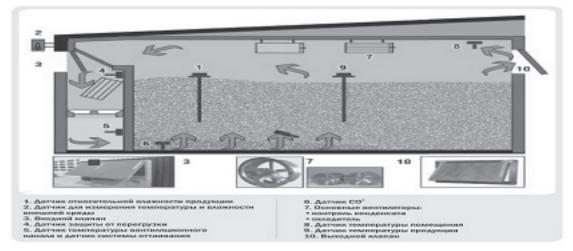


Рисунок 5 – Технология вентиляции навальным способом

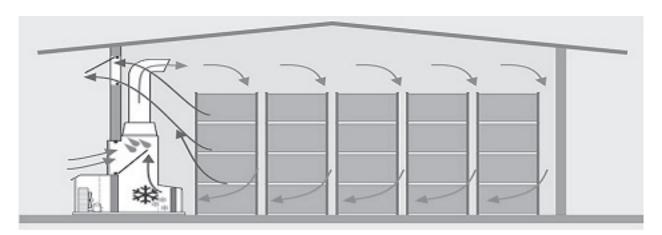


Рисунок 6 – Технология хранения картофеля контейнерным способом

Таблица 1 - Условия хранения картофеля в картофелехранилище в период с сентября по май

Тип картофеля	Диапазон температур
Семенной	4-5°C
Продовольственный	5-7°C
Чипсовый	7-10°C
Для заморозки	6-8°C
На крахмал	4-6°C

момент возводят с оглядкой на современные технологии. Строительство бескаркасных ангаров является на сегодняшний день приоритетной задачей в хранении картофеля.

Бескаркасные ангары обладают достоинствами:

- возводятся в минимальный срок;
- надежны и долговечны в эксплуатации (50 лет);
- в процессе постройки удается экономить строительные материалы.

На рисунке 4 представлена схема ангара [5].

Картофелехранилища возводят индивидуально под определенный климатический район страны и в зависимости от назначения картофеля, в соответствии с ГОСТ 28372-93 [6], поэтому каждый ангар по сути уникален. В таблице 1 приведены температурные условия хранения [7].

Поддержание проблемы микроклимата решается с помощь установления вентиляции ангара. Вентиляция картофелехранилища бывает двух типов: принудительная и активная. На рисунках 5,6, пред-

ставлены схемы вентилирования картофеля хранимого навальным [8] и контейнерным способами [9].

Также существует подпольная вентиляция, но она дорогостоящая и зависит от качества построенного фундамента [10].

Заключение. Современный мир постоянно меняется не стоят на месте и технологии возведения картофелехранилищ. В статье были показаны наиболее экономичные и перспективные технологии строительства и хранения картофеля.

Библиографический список:

- 1. Издательский дом «Независимая Аграрная Пресса» Ежедневное Аграрное обозрение. Картофель в России: популярен, перспективен, технологичен... и очень запущен [Электронный ресурс]. URL: http://agroobzor.ru/rast/a-126.html (дата обращения 05.11.2014).
- 2. Овощеводство в России. Выращивание картофеля. [Электронный ресурс]. URL: http://www.rusagroweb.ru/kultury/klubneplodnye/vyrashchivanie-kartofelya.html (дата обращения 06.11.2014).
- 3. ZENTAL. Завод модульных решений. Картофелехранилище. [Электронный ресурс]. URL: zental.ru/storages/function/potatoes/ (дата обращения 07.11.2014).
- 4. Выращивание картофеля. Типы картофелехранилищ. [Электронный ресурс]. URL: http://kartofel.at.ua/publ/kartofel/khranenie/tipy_kartofelekhranilis- hh/15-1-0-301 (дата общения 07.11.2014).
- 5. Ангар ППУ. Строительство быстровозводимых ангаров. [Электронный ресурс]. URL: http://www.angarppu.ru/angari.html (дата обращения 08.11.2014).
- 6. ГОСТ 28372-93 «Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению» М.: ИПК Издательство стандартов, 2004 [Электронный ресурс]. URL: http://files.stroyinf.ru/Data1/30/30289/ (дата обращения 10.11.2014).
- 7. Системы хранения картофеля и овощей. ООО "Агроинжиниринговая компания" [Электронный ресурс]. URL: http://www.aecomp.ru/storage.php (дата обращения 11.11.2014).
- 8. Вентиляция картофелехранилищ. [Электронный ресурс]. URL: http://comfor.my1.ru/news/katalog_produkcii/2013-04-12-208 (дата обращения 12.11.2014).
- 9. Современные технологии хранения овощей и фруктов. Технологии хранения овощей в контейнерах. [Электронный ресурс]. URL: http://www.tesso-agro.ru/box_storage.html (дата обращения 13.11.2014).
- 10. Хранение картофеля. Активная вентиляция картофелехранилищ. [Электронный ресурс]. URL: http://www.ds48.ru/news/1011155/ (дата обращения 14.11.2014).

THE MODERN CLASSIFICATION OF POTATO

Koloshein D.V., Borychev S.N., Savina O. A.

Key words: Potato, potato storage, ventilation, microclimate, temperature.

The article presents the modern classification of potato storage areas and conditions for potato storage. One can see some drawings and tables showing potato storage with bulk and container methods.