

УДК 634.86.001.57(470.67)

СИСТЕМА ПРОИЗВОДСТВА СТОЛОВОГО ВИНОГРАДА
И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ
В УСЛОВИЯХ СЕВЕРНОГО ДАГЕСТАНА

М.М. САЛМАНОВ, Т.А. ИСРИГОВА*, Г.А. АБДУЛКЕРИМОВ**

Проведенные комплексные теоретические и экспериментальные исследования столовых сортов винограда при возделывании в условиях укрывной культуры в Северном Дагестане позволили обосновать концепцию создания единой технологической системы производства столового винограда, базирующуюся на интеграции всех звеньев технологической цепи — производства, хранения и переработки.

В России производство и потребление столового винограда и переработанной продукции из него находится на низком уровне. Это связано с диспаритетом цен, неудовлетворительным состоянием производства и отсутствием современной базы хранения и переработки. Емкость рынка столового винограда в России составляет 1,5—2,0 млн т, а фактически производят на душу населения — 0,2-0,3 кг, т.е. в десятки раз ниже нормы потребления. Сохранение необходимого уровня потребительских свойств, повышение конкурентоспособности столового винограда отечественного производства, снижение всех видов потерь на этапе выращивания, длительного хранения, транспортировки, переработки и реализации в связи с ближайшим вступлением России во Всемирную торговую организацию и в условиях рыночных отношений представляют большую актуальность.

Одним из определяющих факторов совершенствования комплексной системы производства столового винограда является научно обоснованный подход к сырью, как объекту хранения и переработки, качество которого обусловлено особенностями сорта, экологическими, почвенно-климатическими

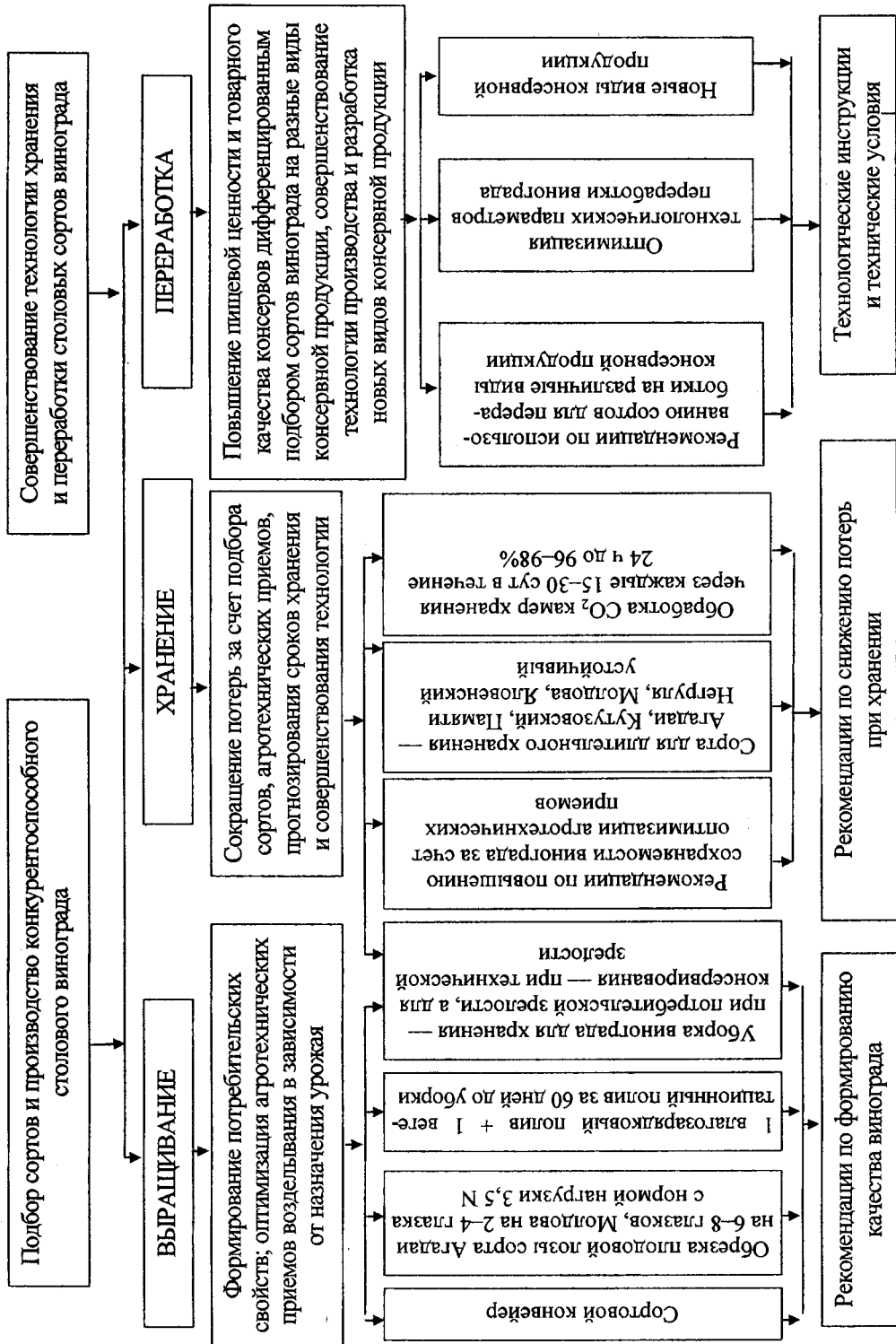
и технологическими факторами. Благоприятные почвенно-климатические условия, избыточность трудовых ресурсов, сложившийся опыт местного населения, наличие высокопродуктивных сортов и необходимость создания сырьевой базы для консервных заводов выдвигают необходимость дальнейшей интенсификации отрасли виноградарства в Республике Дагестан. Все это требует научного обоснования путей рационального использования столового винограда и рекомендации адаптированного сортимента и агротехнических мероприятий, направленных на интенсификацию данной отрасли.

Исходя из вышесказанного, перед нами была поставлена цель разработать модель производства конкурентоспособного столового винограда и продуктов его переработки на всех этапах технологического цикла и определить пути его рационального использования в условиях укрывной культуры винограда (рисунок).

Разработанная модель предполагает создание виноградников нового типа, которая предусматривает расширение конкурентоспособных сортов, прежде всего, отвечающих требованиям новых технологий возделывания и возросшей конкуренции на

* Дагестанская государственная с.-х. академия.

** Директор ГУП «Аксай».



рынке столового винограда. Набор столовых сортов обеспечивает работу виноградного конвейера, а потребительские свойства наиболее полно удовлетворяют требованиям к свежему и переработанному винограду. При этом исключительное значение имеет повсеместное внедрение сортов, отличающихся групповой устойчивостью к биотическим и абиотическим факторам среды произрастания, позволяющих уменьшить пестицидную нагрузку на виноградники и получать экологически чистую безвредную продукцию.

На основе предложенных технологических решений разработан комплект нормативной документации, утвержденный НТС Минсельхоза Республики Дагестан: рекомендации по выращиванию винограда с учетом сортовых особенностей; рекомендации по формированию сортимента столового винограда для выращивания в укрывной зоне Дагестана; рекомендации по хранению столового винограда при его обработке углекислым газом высоких концентраций; рекомендации по хранению винограда в условиях обычной атмосферы; рекомендации консервной промышленности по режимам стерилизации компотов и маринадов из винограда. Технические условия и технологические инструкции на производство новых

видов консервов: ТУ 9163-51-00668034-07 «Варенье из винограда»; ТУ 9163-52-00668034-07 «Цукаты из винограда»; ТУ 9163-53-00668034-07 «Компот из винограда»; ТУ 9163-54-00668034-07 «Виноград маринованный».

Единая технологическая система производства столового винограда (рекомендуемая модель) решает проблему обеспечения населения России и Дагестана экологически чистой, диетической, витаминной продукцией за счет производства конкурентоспособного столового винограда и консервированной продукции. Результаты производственных проверок и внедрения отдельных элементов модели подтверждают, что сроки поступления винограда в свежем виде увеличиваются на 30-45 сут, создаются рациональные организационно-технологические условия уборки, хранения и реализации, продлеваются сроки хранения на 1 — 1,5 мес, выход товарной продукции повышается на 6%, снижаются потери, рационально используется некондиционный виноград.

Экономический эффект от внедрения модели производства конкурентоспособного столового винограда и продуктов его переработки в условиях укрывной культуры составляет 16 — 18 тыс. руб. дополнительной прибыли.

Рецензент — д. с.-х. н., проф. А.К. Раджабов

SUMMARY

Complex research, both theoretical and experimental, into table grapes varieties conducted under sheltered conditions in North Dagestan allows to substantiate the concept of one-system technological table grapes production creation based upon integration of all technology links, storage and processing.