

Кажется, чего проще - сорвал плоды, сложил в ящики и жди, когда дозреют. Однако при таком хранении мы теряем большую часть урожая. Особенно опасна фитофтора (черная гниль плодов), присоединяются к ней также и другие виды гнилей, плесень.



Период от завязывания плодов до их созревания у раннеспелых сортов составляет 40-50 дней, у среднеспелых - 50-60 дней. Внешне полное созревание плодов определяется интенсивной окраской, свойственной данному сорту, а также прочностью кожицы (она становится мягкой). К этому моменту в плодах накапливается наибольшее количество углеводов, каротина (провитамина А) и других полезных веществ. Исчезает ядовитый соланин, который содержится в не дозревших плодах и оказывает большую нагрузку на почки.

Нередко спрашивают: как определить созревание плодов у сортов с зелеными, черными, полосатыми, белыми плодами? У некоторых сортов (Экспериенс, Экзотика, Банан желтый, Фея, Картофельный дар) вкусовые качества особенно возрастают за счет накопления сахаров, если уже созревшие плоды оставить на кустах еще на 3-5 дней.

При созревании у зелено-плодного сорта (Изумрудное яблоко) окраска становится серо-зеленой, снизу слегка с бурым отливом и блестящей кожицей; у сортов с черными

плодами (Де-Барао черный, Черный принц) окраска черно-бордово-коричневая, более темная у основания; у белоплодных (Снежно-белый, Белое сердце, Фея) - грязно-белого (слоновой кости) цвета, часто с легкой желтизной; у сортов с полосатыми плодами (Тигровые, Де-Барао полосатый) плод краснеет, а полосы приобретают золотистую окраску. Плоды, достигшие полного созревания, используют в свежем виде, для салатов и приготовления высококачественных томатопродуктов. Они наиболее вкусны и полезны. Поэтому для этих целей отбираю только плоды, вызревшие на кусте.

Если же томаты планируется использовать для консервирования и реализации, то плоды собирают не дозревшими (бурыми), т.к. они легче переносят транспортировку, дольше сохраняются и при перевозке на большие расстояния дозревают уже в дороге. Этим, собственно, и объясняется посредственный вкус томатов, купленных на рынке. Более ранняя уборка уменьшает нагрузку на куст, позволяя полнее наливаясь оставшимся плодам, увеличивая тем самым общий урожай. К тому же при дозревании плоды не растрескиваются и имеют более привлекательный товарный вид. Но по вкусовым качествам дозревшие плоды только приближаются к созревшим на кусте.

Созревшие плоды собирают регулярно, через каждые 4-5 дней, а в период массового плодоношения - через 3-4 дня. При сборе срывают также уродливые, поврежденные вредителями и болезнями.

Перед наступлением осенних заморозков, пока температура не опустилась ниже +3 - 4 °С, производят окончательный сбор томатов, срывая все плоды и сортируя по степени их зрелости. Уборку плодов сорта Де-Барао можно производить и в более поздние сроки. Они хорошо переносят понижение температуры до 0 °С. Чтобы ускорить созревание плодов на кусте, применяют ряд приемов. Одним из них является подрывание корней незадолго до полного сбора урожая. Для этого обхватывают руками стебель растения у основания и слегка приподнимают, чтобы оборвать часть корней. При обрыве корней слышен характерный треск. В результате ускоряется приток питательных веществ к плодам.

Ускоряет созревание плодов удаление листьев под каждым соцветием (листья остаются только на верхушке растений), а также расчленение стебля, для чего у корня делают продольный разрез около 5 см и вставляют в него колышек.

Промышленностью выпускаются и специальные препараты, ускоряющие созревание

плодов. Например, регулятор роста «Этефон». Рекомендуется опрыскивать томаты препаратом при приобретении ими молочной окраски. Как указано в инструкции, покрасневшие через несколько дней помидоры сохраняют свои вкусовые и питательные свойства.

Целесообразно снимать плоды в несколько приемов - сперва бурые, а уже перед заморозками - все остальные. Перед закладкой на дозревание помидоры необходимо обязательно прогреть во избежание их загнивания. Для этого в горячую воду с температурой около +55 - 60°С поочередно опускают томаты на 2 минуты, затем подсушивают на солнце и уже после укладывают на дозревание. При большом объеме продукции, закладываемой на хранение, целесообразно опускать томаты в большую емкость, например, ванну, вместе с ящиком, не забывая затем просушить. Для хранения помидор можно приспособить освободившиеся от овощей парники, теплицы; отлично хранятся томаты на веранде, лоджии или даже в жилых комнатах (если не очень жарко).

Скорость дозревания плодов сильно варьирует в зависимости от температуры и сортовой принадлежности.

Для ускорения процесса дозревания его проводят в помещении при температуре +20 - 25°С. Плоды укладывают в небольшие ящики в 2-3 слоя. В ящик следует положить 2-3 спелых плода. Выделяющийся при их созревании этилен ускоряет дозревание. Еще быстрее томаты дозреваются при температуре +28 - 30°С, но при этом ухудшается их качество. При +18-20°С плоды молочной зрелости созревают за 15-17 дней, бурые - за 10 и розовые - за 6 дней.

Для замедления созревания, что позволяет продлить срок потребления в свежем виде, плоды хранят при более низкой температуре. Для лучшей сохранности спелых плодов их хранят при +1 - 2°С в холодильнике. Влажность поддерживается на уровне 80-90%

Лучшая влажность воздуха в помещении при дозревании - 80-85%, при более высокой влажности плоды поражаются гнилью и плесенью, а при низкой вянут. Зеленые плоды сохраняются в течение 2-3 месяцев в зависимости от сорта, если их хранить при температуре +8 - 10°С. При появлении плесени и загнивании плодов необходимо снизить влажность, не забывая периодически просматривать и удалять испорченные

загнившие плоды. Продлить срок потребления свежих томатов до весны можно, выращивая лежкие и особенно долго хранящиеся сорта, в которые введен ген медленного созревания (Жираф, Долгохранящийся, Зимний сувенир, Владимир, Снегопад, Озалтин).

Терентьев Д.