**Отбор арбузов для хранения**

Для хранения следует отбирать плоды позднеспелых сортов арбуза. Прежде всего плоды арбуза предназначенные для хранения, должны быть  собраны в фазе бурой спелости (мякоть розовая, семена начинают приобретать присущий сорту либо гибриду цвет) и обязательно с плодоножками. Бурые арбузы в процессе хранения дозревают, мякоть краснеет и в ней накапливается достаточное содержание сахара. Плоды, отобранные по таким критериям хранятся лучше и дольше, чем спелые.

Плоды арбуза, собранные зелеными, в процессе хранения не дозревают. Переспевшие плоды для хранения вообще непригодны, так как быстро теряют вкусовые качества, мякоть в них быстро разлагается, они менее устойчивы к болезням и вредителям.

Готовность плодов к закладке на хранение определяют по внешним признакам. Усик в пазухе листка должен быть подсохшим, а плодоножка — только начинать подсыхать, на плодах частично остается дымчатый налет, после удара согнутым пальцем или ладонью по плоду слышен глухой звук. Во избежание ошибки плоды полной спелости и те, что закладывают на хранение, разрезают. После этого оценивают характерные внешние признаки для плодов бурой спелости, и плоды, характеризующиеся именно такими признаками, используют в процессе отбора партии плодов, которые будут закладываться на хранение.

Хранение плодов арбуза может быть кратковременное или продолжительное. Кратковременно хранят плоды на заготовительных пунктах до отгрузки их к месту назначения. Их укладывают на открытых площадках или под навесами штабелями пирамидальной формы в 6-8 рядов или в контейнерах. Площадку предварительно выстилают слоем сухой соломы 7-10 см. По сторонам штабеля ограждают досками. В случае угрозы заморозков плоды накрывают соломой, матами из соломы или брезентом. Для длительного хранения арбузы помещают в специальные плодо-и овощехранилища или другие утепленные помещения, в которых поддерживается необходимый температурный режим и влажность воздуха. В хранилищах используют стеллажи с подстилками из соломы, половы, сухого торфа, опилок, сухого песка или ящики, дно и стенки которых застелены матами или соломой. Стеллажи устанавливают в 3-4 яруса на расстоянии 40-50 см друг от друга, а ящики ставят штабелями в 4-5 ярусов. Плоды для длительного хранения укладывают в один слой. Они не должны касаться друг друга. Кроме того, плоды можно хранить в сухих овощехранилищах в подвешенном состоянии в сетках. Хранилища оборудуют вентиляционной системой, а при необходимости и обогревом. Арбузы лучше всего хранить при температуре 6…8°С и относительной влажности воздуха 80-85%. При этих условиях их товарный вид и вкусовые качества сохраняются до 3 месяцев (при температуре 2…4°С арбузы хранятся не больше месяца, при 4…6°С — не больше двух, а при температуре 0.. .2°С — только 2 недели). В условиях повышенной температуры (10…14°С) плоды очень быстро теряют полезные вещества и массу, наступают их старение и мацерация ткани. Во время хранения плоды систематически осматривают и продукцию с признаками полной спелости отбирают для реализации. Обязательным условием для хранения арбузов является отсутствие на их коре механических повреждений.

[Бессемянные арбузы](http://favorit.ks.ua/?p=206) хранятся лучше и дольше плодов обычных арбузов. Это  связано с тем, что  **мацерация** (естественный процесс растворения межклеточного вещества) начинается с семенных камер, в которых находятся недоразвитые семена

В целом пригодность плодов арбуза для длительного хранения зависит от  целого комплекса факторов, среди которых природные условия зоны их возделывания, комплекс агротехнических мероприятий, вида и формы удобрений, сроков и способов их внесения, площади питания растений. Например плоды арбуза, выращенные в южном регионе содержат больше сухих растворимых веществ, сахаров и витаминов, накопление которых связано с биологическими особенностями культуры.