Пестова Л.П., Петрий А.И., Виневский Е.И., Саломатин В.А., Ларькина Н.И., Иваницкий К.И., Ульянченко Е.Е.

Практическое руководство по ферментации табака сорта Вирджиния 202 (краткие рекомендации) / ФГБНУ ВНИИТТИ – Краснодар, 2016, 31 с.

Рубр. 68.35.39.71

УДК 001.8:663.97:051.1

Ключ. слова: табаководство; табачное сырье; ферментация; технологические процессы

В практическом руководстве представлены практические рекомендации по осуществлению завершающего этапа (ферментации) производства табачного сырья сорта Вирджиния 202 отечественной селекции для хозяйств, использующих различные технологии послеуборочной обработки табака.

Исследования, проведенные во ФГБНУ ВНИИТТИ, позволили предложить несколько схем ферментации табака сортотипа Вирджиния, высушенного различными способами, позволяющими резко сократить сроки получения сырья, годного к употреблению, и не требующими специального оборудования:

- схема 1 – ферментация табака искусственного способа сушки (в кассетах) с одновременной досушкой средней жилки;

- схема 2 – ферментация табака, высушенного комбинированным способом сушки (способом досушки);

- схема 3 – ферментация табака естественной сушки;

- схема 4 – сезонная ферментация табака естественной сушки.

В приложениях к практическому руководству представлены «Требования к качеству ферментированного сырья по основным показателям для этого типа сырья» и «Требования к качеству неферментированного сырья по основным показателям для этого типа сырья»