

Учёные предложили использовать микрочервей для хранения картофеля

## Российские учёные придумали новый метод хранения картофеля

Учёные из подмосковного Видного представили уникальный способ обработки картофеля, чтобы улучшить его сохранность при хранении. Они запатентовали метод, который сочетает использование микрочервей Штейнернема фелтии и специального иммуномодулятора, созданного из микрогрибов *Mortierella zychae*. По словам разработчиков, такая двойная защита не только продлевает срок хранения корнеплодов, но и делает их устойчивыми к вредителям, не влияя на вкус.

Идея объединить два подхода возникла после анализа прошлых методов обработки картофеля. Радиологическая обработка, предложенная в 1967 году, ухудшала вкус и всхожесть клубней, а химические пестициды, применяемые с 2001 года, были эффективны только для семенного картофеля. Иммуномодуляторы, несмотря на их пользу для продления хранения, не могли защитить картофель от паразитов. Новый метод устраняет эти недостатки, предлагая решение, которое работает и на поверхности клубня, и внутри.

Иммуномодулятор из микрогрибов укрепляет естественные защитные механизмы картофеля, а черви Штейнернема уничтожают вредителей, проникая в их тела и вызывая гибель через два дня. При этом черви безопасны для человека и самого картофеля. Учёные уверены, что их разработка станет важным шагом в увеличении сроков хранения и качества овощей, что особенно важно для промышленного и домашнего использования.