

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология хранения продукции растениеводства

Целью освоения дисциплины «Технология хранения продукции растениеводства» является формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу современной технологии хранения продукции плодовоовощного сырья.

Задачи дисциплины:

- Способность обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
- Применять знания теоретических основ режимов и способов хранения продукции растениеводства.
- Обосновывать режимы хранения продукции растениеводства
- Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения продукции растениеводства.

Содержание дисциплины

Потери продукции растениеводства при хранении 1 Виды потерь сельскохозяйственной продукции и борьба с ними. 2 Факторы, влияющие на сохранность растениеводческой продукции Расчет норм естественной убыли для плодовоовощной продукции. Определение интенсивности дыхания плодов и овощей и расчет их тепловыделения

Принципы хранения и консервирования с/х продуктов по Никитинскому Я.Я. 1 Классификация принципов хранения и консервирования. 2 Принципы биолиза и его использование с в/х. 3 Принцип анабиоза как основной способ приведения с/х продуктов в стойкое состояние. 4 Принцип ценоанабиоза и его применение в с/х. 5 Использование принципа абиоза для сохранности продуктов

Биологические основы хранения плодов и овощей. Хранение их в стационарных хранилищах. 1 Понятие «лежкость» и «сохраняемость». Классификация плодовоовощной продукции в зависимости от лежкости. 2 Характеристика лежкости двулетних овощей и картофеля. 3 Характеристика лежкости плодов и плодовых овощей. 4 Характеристика лежкости листовых овощей, ягод и плодов косточковых. 5 Способ хранения плодов и овощей в холодильниках. 6 Характеристика газовых сред. 7 Особенности хранения в регулируемой и модифицированной газовой среде. 8 Современные способы хранения. Определение загрузки помещений для хранения. Размещение плодовоовощной продукции в холодильнике. Использование полимерных пленок при хранении плодов и овощей. Расчеты влажности воздуха. Инфекционные заболевания плодов и овощей. Определение устойчивости к болезнетворным микроорганизмам. Физиологические расстройства плодов и овощей. Расчет системы активного вентилирования.

Особенности хранения отдельных видов плодов и ягод. 1 Общая характеристика режимов хранения картофеля, овощей и плодов. 2 Особенности хранения семечковых плодов. 3 Особенности хранения косточковых плодов. 4 Особенности хранения ягод. 5 Особенности хранения цитрусовых. 6 Хранение бананов и ананасов.

Особенности хранения отдельных видов овощей. 1 Хранение картофеля. 2 Хранение корнеплодов. 3 Хранение капустных овощей. 4 Хранение луковых овощей. 5 Хранение томатных овощей. 6 Хранение тыквенных овощей.

Характеристика зерновой массы как объекта хранения 1 Состав зерновой массы и характеристики ее компонентов. 2 Физические свойства зерновой массы. 3 Физиологические процессы, происходящие в зерне при хранении. Органолептическая оценка качества зерна. Определение содержания и качества сырой клейковины зерна пшеницы

Режимы и способы хранения зерновых масс. 1 Общая характеристика режимов хранения зерна. 2 Режим хранения зерна в сухом состоянии. 3 Характеристика режима хранения зерна в охлажденном состоянии. 4 Хранение зерновых масс в герметических

условиях. 5 Химическое консервирование зерновых масс. 6 Классификация и технологическая характеристика способов хранения зерновых масс. 7 Типы хранилищ и требования к зернохранилищам. Контроль хранения зерна по влажности и установление периодичности ее определения, установление периодичности измерения температуры массы зерна (семян), установление периодичности определения зараженности зерна (семян) насекомыми, амбарными вредителями и клещами. Активное вентилирование зерновой массы.

Объем дисциплины -4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен