

Аннотация рабочей программы дисциплины Хранение, переработка плодов и овощей

Целью освоения дисциплины «Хранение и переработка плодов и овощей» являются формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу современной технологии хранения и переработки продукции плодоовощного сырья.

Задачи дисциплины

- организация и проведение сбора урожая, хранение и переработка продуктивных органов садовых культур;
- производственный контроль параметров технологических процессов и качества продукции.

Содержание дисциплины

Введение.

Принципы хранения

по Никитинскому. Биоз.

Анабиоз. Ценоанабиоз. Абиоз.

Физико-биохимические основы хранения. Биологические основы хранения. Лежкость и факторы, влияющие на ее длительность. Условия хранения плодов и овощей (температура, влажность воздуха).

Классификация и оценка методов хранения.

Особенности хранения отдельных видов плодов и овощей. Хранение яблок и груш.

Хранение косточковых плодов, ягод, винограда и citrusовых.

Подготовительные и завершающие технологические операции при переработке растительного сырья.

Консервирование плодов и овощей биохимическими методами, сахаром и тепловой стерилизацией.

Технология

производства соков. Технология соков с мякотью, без мякоти, восстановленные соки.

Сушка, замораживание и химическое консервирование.

Трудоемкость 108 часов, 3 зачетных единицы

По итогам изучаемой дисциплины студенты (обучающиеся) сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре очного обучения и 9 семестре 5 курса заочного обучения.