

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Хранение и переработка плодов и овощей»**

### **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**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 плодовоовощного 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, выполняют курсовую работу.

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