

# Технологія зберігання плодів та овочів

## Кафедра рослинництва

### Факультет агротехнологій та природокористування

*Лектор Радченко М. В.*

<i>Семестр</i>	<b>2</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Магістр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>4,5</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>Екзамен</b>
<i>Аудиторні години</i>	<b>60 (30 год лекцій, 30 год практичних)</b>

#### Загальний опис дисципліни

Мета дисципліни «Технологія зберігання плодів та овочів» формування спеціалістів зі знанням повного процесу зберігання, який включає технології передзбиральної та післязбиральної обробки та зберігання плодоовочевої сировини. За умови сезонного виробництва лише якісне зберігання забезпечують цілорічне харчування людини, а галузі переробної промисловості – сировиною. Головне завдання надати інформацію з методів контролю якості плодоовочевої продукції при зберіганні, навчити студента методиці вибору раціонального способу і розробки оптимальних прогресивних технологій зберігання плодоовочевої продукції.

#### Теми лекцій:

1. Наукові принципи зберігання харчових продуктів.
2. Біологічні основи зберігання рослинної продукції.
3. Характеристика режимів зберігання.
4. Способи зберігання плодоовочевої продукції.
5. Способи зберігання рослинних продуктів.
6. Технологія зберігання картоплі та коренеплодів.
7. Технологія зберігання інших видів овочів.
8. Технологія зберігання плодів та ягід.
9. Технологія зберігання субтропічних і тропічних плодів, ягід та винограду.
10. Технологічні особливості простих сховищ – буртів і траншей.
11. Характеристика комплексів для зберігання продукції.
12. Характеристика стаціонарних сховищ.
13. Характеристика сховищ-холодильників.
14. Сховища-холодильники з регульованим чи модифікованим газовим середовищем.
15. Підготовка сховищ до сезону зберігання.

**Теми занять:**

*(семінарських, практичних, лабораторних)*

1. Контроль режимів зберігання харчових продуктів.
2. Визначення ступеню стиглості плодів.
3. Визначення інтенсивності дихання плодів та овочів.
4. Структурні елементи тканин та їх зміни при зберіганні.
5. Визначення природних втрат маси плодоовочевої продукції при зберіганні.
6. Розрахунки норм природної втрати маси плодоовочевої продукції при зберіганні.
7. Вибір типу та розмірів сховищ для зберігання плодоовочевої продукції.
8. Зберігання в РГС та МГС.
9. Визначення мікробіологічних хвороб плодів та овочів під час зберігання.
10. Визначення фізіологічних хвороб плодів та овочів під час зберігання.
11. Товарознавча оцінка овочів.
12. Визначення товарних сортів плодів і оцінка їх якості.
13. Технологічні розрахунки при зберіганні плодової продукції.
14. Технологічні розрахунки при зберіганні овочевої продукції.
15. Теорія кристалоутворення при заморожуванні плодоовочевої продукції.