

Сучасні технології зберігання продукції рослинництва

Кафедра рослинництва

Факультет агротехнологій та природокористування

Лектор Радченко М. В.

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

Загальний опис дисципліни

Програма курсу сучасні технології зберігання продукції рослинництва сприяє формуванню спеціалістів зі знанням технології післязбиральної обробки і переробки продукції рослинництва. Застосування отриманих знань буде сприяти прийняттю оптимальних рішень у питаннях визначення технології переробки плодів та овочів залежно від якості конкретної партії продукції, організації виконання технологічної інструкції на всіх етапах переробки певного виду продукції. Визначення термінів збирання, складання графіків переробки плодоовочевої продукції; здійснення контролю якості готової продукції, підготовку окремих партій до реалізації. Головне завдання вивчення особливостей технології обробки і переробки кожного виду продукції рослинництва.

Теми лекцій:

1. Збирання і товарна обробка плодів та ягід.
2. Способи переробки овочів, плодів і ягід.
3. Консервування плодів та овочів тепловою стерилізацією.
4. Виготовлення овочевих консервів.
5. Виготовлення плодових консервів.
6. Мікробіологічні способи консервування плодів та овочів.
7. Консервування плодів та овочів цукром і заморожуванням.
8. Сушіння плодів і овочів.
9. Хімічне консервування.
10. Технологія виробництва сирого крохмалю і чіпсів.
11. Технологія збирання, первинна обробка льону-довгунця.
12. Організація збирання та первинне сортування хмелю.
13. Організація збирання, сортування та первинна доробка тютюну.
14. Післязбиральна доробка тютюну.
15. Збирання, післязбиральна обробка і зберігання махорки.

Теми занять:*(семінарських, практичних, лабораторних)*

1. Основні показники товарної якості плодів та овочів, методи їх визначення.
2. Розрахунок концентрації розчинів та потреби сировини для консервування.
3. Визначення придатності плодово-ягідної продукції для одержання желейних продуктів переробки.
4. Органолептична оцінка плодів та овочів і продуктів їх переробки.
5. Технологія квашення капусти.
6. Оцінка якості квашеної капусти.
7. Оцінка якості бульб картоплі продовольчого і технічного призначення.
8. Визначення шпаруватості насипу картоплі чи овочів.
9. Зберігання плодовоовочевої продукції в стаціонарних сховищах.
10. Зберігання картоплі та овочів у польових умовах.
11. Розрахунок товщини укриття при зберіганні продукції в буртах і траншеях.
12. Організація вентилявання сховищ.
13. Організація контролю за вентиляційною системою сховищ.
14. Розрахунки примусового вентилявання бурту малої місткості з припливно-витяжною вентиляцією.
15. Оцінка якості коренеплодів і визначення вмісту сахарози.