

Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова,
О. В. Евдокимова

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Учебник для бакалавров

3-е издание

*Рекомендовано Учебно-методическим
объединением вузов России по образованию в
области товароведения и экспертизы товаров
в качестве учебника для студентов высших
учебных заведений, обучающихся по направлению
подготовки «Товароведение», квалификация
«бакалавр»*

Москва

Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»
2018

УДК 620.2 (075)+658.56 (075):664.8 (075)
ББК 30.609я7+65.291.823.2я7]:36.91я7
Е51

Рецензенты:

А. И. Шилов — доктор сельскохозяйственных наук, профессор;
Н. Н. Толкунова — доктор технических наук, профессор.

Елисеева Л. Г.

Е51 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 374 с.

ISBN 978-5-394-02366-8

В учебнике приводятся классификация продуктов переработки плодов и овощей, характеристика ассортимента, факторы, формирующие качество в процессе производства рассматриваемой группы товаров. Даны сведения о пищевой ценности продуктов переработки плодов и овощей и лечебно-профилактических свойствах, правила приемки, отбора проб отдельных видов продуктов переработки плодов и овощей при проведении экспертизы. Рассмотрены требования к качеству продуктов переработки плодов и овощей, дефекты, возникающие в процессе производства и хранения, показатели безопасности.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки «Товароведение» и «Торговое дело».

УДК 620.2 (075)+658.56 (075):664.8 (075)
ББК 30.609я7+65.291.823.2я7]:36.91я7

ISBN 978-5-394-02366-8

© Елисеева Л. Г., Иванова Т. Н.,
 Евдокимова О. В., 2008
 © ООО «ИТК «Дашков и К°», 2008

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
1. Плодоовощные консервы: классификация, ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество, требования к качеству	14
1.1. Приемка, отбор проб, экспертиза качества	14
1.2. Факторы, формирующие качество плодоовощных консервов	27
1.3. Овощные консервы.....	30
1.3.1. Натуральные овощные консервы.....	31
1.3.2. Закусочные овощные консервы.....	45
1.3.3. Обеденные консервы.....	58
1.3.4. Концентрированные томатопродукты.....	67
1.3.5. Овощные соки	78
1.3.6. Овощные соусы.....	92
1.3.7. Маринованные овощи	94
1.4. Плодово-ягодные консервы.....	102
1.4.1. Компоты	102
1.4.2. Плодово-ягодные соки.....	116
1.4.3. Пюре	161
1.4.4. Плоды и ягоды протертые или дробленые	168
1.4.5. Плодово-ягодные консервы с высоким содержанием сахара	174

1.4.6. Овощные и плодово-ягодные консервы для детского и диетического питания.....	195
1.4.7. Маринованные плодово-ягодные консервы	217
1.5. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и дефекты плодоовощных консервов.....	222
2. Сушеные овощи и плоды.....	233
2.1. Ассортимент и пищевая ценность сушеных картофеля, овощей и плодов	233
2.2. Приемка, отбор проб, экспертиза качества	241
2.3. Факторы, формирующие качество сушеных овощей и плодов	260
2.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сушеных фруктов и овощей	265
3. Быстрозамороженные овощи и плоды.....	270
3.1. Теоретические аспекты консервирования плодоовощной продукции замораживанием.....	270
3.2. Процессы, протекающие в растительных тканях при замораживании, и их влияние на качество продукции.....	276
3.3. Способы замораживания плодов и овощей.....	280
3.4. Особенности технологии производства замороженных плодов и овощей	288
3.5. Процессы, протекающие на этапах товародвижения замороженной плодоовощной продукции, их влияние на потребительские свойства	294

3.6.	Упаковка, хранение и размораживание быстрозамороженных плодов и овощей	303
3.7.	Оценка качества и безопасности быстрозамороженных плодов, ягод и овощей	311
4.	Квашенные овощи и плоды	321
4.1.	Методы экспертизы качества и пищевая ценность квашенных овощей	321
4.2.	Факторы, формирующие качество квашенных овощей	325
4.3.	Виды квашенных овощей, плодов и ягод	330
4.3.1.	Квашеная капуста	330
4.3.2.	Соленые огурцы	338
4.3.3.	Соленые томаты	342
4.3.4.	Соленые арбузы	345
4.3.5.	Соленые свекла и морковь	346
4.3.6.	Моченые плоды и ягоды	346
4.3.7.	Показатели безопасности квашенных овощей и плодов	349
5.	Консервирование плодоовощной продукции с использованием консервантов	350
5.1.	Характеристика консервантов, используемых в консервной промышленности	350
5.2.	Сульфитация плодоовощной продукции	352
5.3.	Консервирование плодоовощной продукции бензойной кислотой	357
5.4.	Консервирование сорбиновой кислотой	358

5.5. Консервирование низином.....	360
5.6. Консервирование дегидроацетовой кислотой	361
Литература.....	363
Приложения	366