

УДК 664.8 (076.5)
ББК 36.91я73
М 60

Учебное пособие составлено в соответствии с рабочей программой дисциплины, рассмотрено и рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, протокол № 2 от 28.04.2021 г.

Рецензенты:

В. Г. Колесникова – кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент кафедры растениеводства ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
О. С. Уткина – кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент кафедры ТППЖ ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Авторы:

А. В. Мильчакова – кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
Н. И. Мазунина – кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
С. И. Коконов – доктор сельскохозяйственных наук,
профессор ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Мильчакова, А. В.

М 60 Консервирование продукции растениеводства: учебное пособие /
А. В. Мильчакова, Н. И. Мазунина, С. И. Коконов. – Ижевск: ФГБОУ
ВО Ижевская ГСХА, 2021. – 88 с.

Учебное издание предназначено для закрепления теоретического материала по курсу «Консервирование продукции растениеводства», для получения практических навыков в оценке качества консервированной продукции, а также для закрепления знаний по вопросам нормирования качества продукции и производства.

УДК 664.8 (076.5)
ББК 36.91я73

© ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2021
© Мильчакова А. В., Мазунина Н. И.,
Коконов С. И., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Тема 1. Технология производства и оценка качества солено-квашеной продукции	5
Тема 2. Технология производства и оценка качества картофельного крахмала	11
Тема 3. Технология производства консервов первых обеденных блюд и полуфабрикатов	16
Тема 4. Технология производства и оценка качества закусовых консервов	25
Тема 5. Технология производства и оценка качества маринованных продуктов	30
Тема 6. Технология сушки плодов, овощей и картофеля. Оценка качества сушёной продукции.	35
Тема 7. Технология производства и оценка качества хрустящего картофеля (чипсов)	40
Тема 8. Технология производства и оценка качества натуральных овощных консервов	42
Тема 9. Технология производства и оценка качества фруктового и овощного пюре	46
Тема 10. Технология производства и оценка качества цукатов	50
Тема 11. Технология производства и оценка качества компотов	53
Тема 12. Технология производства и оценка качества варенья	58
Тема 13. Технология производства и оценка качества томатопродуктов	62
Тема 14. Технология производства и оценка качества сока	68
СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ	75
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ И РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	78
ПРИЛОЖЕНИЯ	80