

С.А. Семина, Н.И. Остробородова

ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА КАРТОФЕЛЯ, ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Лабораторный практикум

Пенза 2010

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГОУ ВПО «Пензенская ГСХА»

С.А. Семина, Н.И. Остробородова

ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА КАРТОФЕЛЯ, ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Лабораторный практикум

Допущено учебно-методическим объединением вузов
Российской Федерации по агрономическому образованию
в качестве учебного пособия для студентов,
обучающихся по специальностям 110201 – Агрономия
и 110305 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Пенза 2010

УДК 664(075)
ББК 41.02 (я7)
С 30

Рецензенты: доктор биол. наук, профессор, в.н.с. лаборатории агрохимических средств в селекции и семеноводстве овощных культур Е.В. Надежкина; доктор с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой почвоведения и агрохимии ФГОУ ВПО «Пензенская ГСХА» Е.Н.Кузин.

Семина, Светлана Александровна

С 30 Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей: лабораторный практикум / С.А. Семина, Н.И. Остробородова. – Пенза: РИО ПГСХА, 2010. – 151 с.

В лабораторном практикуме для студентов, обучающихся по специальностям 110201 - Агрономия и 110305 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции приведен перечень тем лабораторных работ по хранению и переработке картофеля, плодов и овощей. По каждой теме указаны необходимые материалы и оборудование, вводные пояснения, методика выполнения работ, справочный материал для расчетов, контрольные вопросы.

© ФГОУ ВПО «Пензенская ГСХА», 2010

© С.А. Семина,

Н.И. Остробородова, 2010

Окончание приложения 8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Яблоки, осенние сорта	Склады с искусственным охлаждением	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-
	Склады без искусственного охлаждения	2,0	1,2	1,2	1,0	1,0	-	-	-	-	-	-	-
Яблоки, зимние сорта	Склады с искусственным охлаждением	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	-	-
	Склады без искусственного охлаждения	1,8	0,8	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-	-	-	-
Груши	Склады с искусственным охлаждением	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5	-	-	-
	Склады без искусственного охлаждения	2,0	1,6	1,4	0,7	0,6	0,6	0,6	-	-	-	-	-

Примечания. 1. При хранении корнеплодов в буртах с переслойкой песком естественная убыль не начисляется.

2. При хранении плодов в холодильных камерах с регулируемой газовой средой естественная убыль начисляется по нормам, утвержденным для складов с охлаждением, со снижением на 15 %.

3. Ко 2-й климатической группе (соответствует холодному умеренному макроклиматическому району) относятся: Владимирская область, Волгоградская область, Вологодская область, Воронежская область, Ивановская область, Иркутская область, Калужская область, Камчатская область, Кировская область, Костромская область, Курганская область, Курская область, Республика Мордовия, Москва, Московская область, Нижегородская область, Новгородская область, Новосибирская область, Омская область, Орловская область, Пензенская область, Пермский край, Приморский край, Псковская область, Рязанская область, Самарская область, Саратовская область, Тамбовская область.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ.....	4
Работа 1 Хранение картофеля, овощей в буртах и траншеях	6
Работа 2 Оценка хранилищ по технолого-экономическим пока- зателям и определение их вместимости.....	20
Работа 3 Расчет потребности в таре и упаковочных материалах..	35
Работа 4 Хранение картофеля в стационарных неохлаждаемых хранилищах с активным вентилированием	45
Работа 5 Хранение сочной продукции в стационарных охлаж- даемых хранилищах.....	53
Работа 6 Расчет норм естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при длительном хранении.....	64
Работа 7 Определение содержания растворимых сухих веществ рефрактометром	68
Работа 8 Определение содержания сахаров.....	74
Работа 9 Определение общей кислотности плодов и овощей.....	76
Работа 10 Дегустационная оценка качества плодоовощной кон- сервированной продукции.....	78
Работа 11 Приготовление сушеных плодов и овощей.....	82
Работа 12 Квашение капусты.....	85
Работа 13 Приготовление маринадов.....	92
Работа 14 Технология производства яблочного сока.....	100
Работа 15 Приготовление плодово-ягодных компотов.....	114
Работа 16 Приготовление варенья и джема.....	121
Работа 17 Расчет расхода сырья для производства столовых	