

Практична робота 12

ТЕМА: «Продукти та методи для обробки складів із зберігання органічної продукції»

Мета роботи: засвоїти продукти та методи для обробки складів із зберігання органічної продукції.

Матеріали та обладнання: підручники, електронні інформаційні ресурси, довідники.

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Приготування, зберігання і споживання продуктів

- Якщо моркву заправити олією або сметаною, то організм засвоює 60 % каротину, який міститься в ній, а якщо не заправити – не більше ніж 6 %.
- Щоб поліпшити смак і підвищити поживну цінність овочевих супів, у них рекомендується додавати молоко, вершки, сметану, кисле молоко.
- Очищену моркву краще зберігати в посуді без води (не більше 2–3 годин), прикривши зверху чистою вологою тканиною. Позеленілі головки моркви бажано обрізати.
- Овочі, за винятком буряків і зеленого горошку, варять у підсоленій воді (10 г солі на 1 л води). Щоб буряки під час варіння не втратили кольору, у воду додають трохи цукру (1/2 чайної ложки на 2 л води).
- Макаронні вироби, крупи з цільного зерна погано розварюються в молоці, тому для приготування молочного супу їх спочатку варять у воді протягом 3–5 хвилин, а потім заливають молоком.
- Позеленілі та пророслі бульби картоплі варять лише очищеними. Картопляне пюре розбавляють теплим молоком, від холодного пюре набуває сірого кольору.
- Квасоллю, горох варять протягом 1–1,5 години. Для скорочення тривалості варіння їх спочатку замочують у холодній воді на 5–8 годин, а солять після того, як вони вже зварилися. Квасоллю треба варити до повної готовності, щоб запобігти отруєнню.
- Щоб на поверхні томатної пасти під час зберігання не з'явилася пліснява, її необхідно посипати сіллю або залити тонким шаром олії.
- Поліетиленові мішки рекомендується використовувати для короткочасного зберігання сухих продуктів (хліба, овочів, круп).

- Щоб риба не мала неприємного запаху, її промивають у міцному розчині солі.
- Менше консервуйте. Овочі та фрукти краще заморожувати – тоді зберігається більше корисних речовин.

Правила зберігання та обробки продуктів харчування



ХІД РОБОТИ

Завдання:

1. Засвоїти основні продукти для обробки складів із зберігання органічної продукції.
2. Опанувати методи для обробки складів із зберігання органічної продукції.

Продукти та методи для обробки складів

№	Назва	Виробник / Дистриб'ютор/Надавач послуг	Склад продукту або опис методу	Призначення, примітки, обмеження. № Сертифіката або Підтвердження	Стандарт
2.3.1.1	Газація модифікованою атмосферою на основі діоксиду вуглецю (CO ₂)	ФОП Уваров І. В.	CO ₂	Боротьба з шкідниками запасів. Знезараження органічної продукції та с.-г. вантажів в трюмах морських суден та силосах елеваторів тощо. № 21-1254-03	ЗУ, МАОС, EU № 2018/848, COR
2.3.1.2	Селіт 610	ТОВ «ХСХ ХЕМІ»	Діатомова земля	Для контролю комірних шкідників з та без контакту з продукцією. № 23-1565-02-01	ЗУ, МАОС, EU № 2018/848, COR
2.3.1.3	ТЕХНОЛОГІЯ КОНТРОЛЮ ШКІДНИКІВ З ДОТРИМАННЯМ ВИМОГ ОРГАНІЧНИХ СТАНДАРТІВ (Дератизація і Дезінсекція)	ТОВ «УКРАГРО-ХІМТРЕЙД» ТМ PROPECS		Надання послуг з дератизації та дезінсекції на об'єктах харчової та кормової промисловості (виробництво, зберігання, транспортування) та офісно – побутових приміщеннях з дотриманням вимог органічних стандартів. № 22-1691-01-01	ЗУ, МАОС, EU № 2018/848

Література:

1. Перелік допоміжних продуктів та методів, дозволених для використання в органічному виробництві / І. Гавран, Є. Беров, С. Прокіпець та ін. Видання 10. Київ: ТОВ «Органік Стандарт» 2024. 150 с.
2. Закон України Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції. Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018, № 36, ст. 275.
3. Формування ринку органічної продукції в Україні: теоретичні та практичні аспекти : монографія / Т. А. кунділовська, Н. М. Зеленьянська, В. Г. Захарчук [та ін.] ; за заг. ред. Т. А. кунділовської. Одеса : Астропринт, 2019. 128 с.
4. Наукові основи виробництва органічної продукції в Україні: монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, проф., акад. НААН Я.М. Гадзала, д-ра с.-г. наук, проф., чл.-кор. НААН В.Ф. Камінського. К.: Аграрна наука, 2016. 592 с.
5. Буга Н. Ю., Яненко І. Г. Перспективи розвитку органічного виробництва в Україні. Актуальні проблеми економіки. №2 (164), 2015. С. 117-125.

6. Гадзало Я. М., Камінського В. Ф. Наукові основи виробництва органічної продукції в Україні. Київ: Аграрна наука, 2016. 590 с.
7. Писаренко В. М., Писаренко П. В., Пономаренко С. В., Шаповал В. Ф. Органічне землеробство для приватного сектора. Полтава, 2017. 140 с.
8. Гамаюнова В. В. Адаптивні системи землеробства : конспект лекцій, Миколаїв, 2014. 22 с.
9. Слепцов Ю. В., Федосій І. О. Органічне овочівництво: навчальний посібник. Частина 2. Вінниця: ТОВ «Нілан ЛТД», 2017. 298 с.
10. Ільчук Р. В., Дидів О. Й., Дидів І. В., Дидів А. І. Органічне садівництво та виноградарство: навч. посіб. / за ред. Скосарєвої Н. В. Львів: ПП «Інтерпрінт-М», 2019. 100 с.
11. Стецишин П. О., Пиндус В. В., Рекуненко В. В. Основи органічного виробництва. Вінниця: Нова книга. 2011. 549 с.
12. Журнали: Пропозиція, Агроном, Карантин і захист рослин, Новини захисту рослин, Вісник аграрної науки, Агрокомпас.