

ТЕМА 5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Споживча цінність фруктів і овочів та продуктів їх перероблення.
2. Умови зберігання плодів та овочів; процеси, що протікають при зберіганні.
3. Втрати плодів та овочів під час зберігання.
4. Класифікація плодовоовочевих консервів. Методи консервування.
5. Заморожені плоди та овочі. Методи консервування.
6. Сушені плоди та овочі. Методи консервування.
7. Ферментовані плоди та овочі. Методи консервування.
8. Сушені та заморожені картоплепродукти. Методи консервування.
9. Картопля очищена, стерилізовані (в упаковці з плівки), сульфітована.
10. Захворювання плодів та овочів. Продукти переробки овочів і фруктів.
11. Класифікація плодово-овочевих соків. Вимоги ДСТУ до соків і соковмісних напоїв.
12. Класифікація грибів

Питання для самоперевірки

1. Назвіть відмінні особливості сортів плодів та овочів?
2. За якими показниками визначають якість плодів та овочів?
3. На які групи поділяються овочі, що покладено в основу такого розподілу?
4. На які групи поділяються фрукти та ягоди, що покладено в основу такої класифікації?
5. Який хімічний склад свіжих плодів та овочів?
6. Які основні вимоги до якості свіжих плодів та овочів?
7. З якою метою консервують плоди та овочі?
8. Охарактеризуйте відомі вам види консервації овочів та фруктів.

9. Роз'ясніть сутність процесів стерилізації та пастерізації.
10. Охарактеризуйте показники якості солоних огірків та квашеної капусти.
11. На які види поділяються овочеві та плодові консерви?
12. У чому сутність процесу квашіння?
13. Охарактеризуйте дефекти плодових та овочевих консерв?
14. Охарактеризуйте асортимент сухих плодів та ягід?