

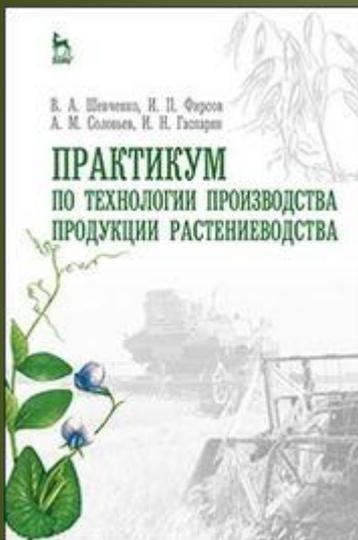
# ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА





В учебном пособии изложены основные теоретические вопросы растениеводства как науки и отрасли сельскохозяйственного производства. Сформулированы цель и задачи растениеводства, понятие о полевой культуре. Изложены основы семеноведения. Рассмотрены ботанические и биологические особенности основных полевых культур. Приводятся базовые агротехнологии производства важнейших полевых культур – районированные и перспективные экологически пластичные сорта, особенности размещения в севообороте, ресурсосберегающие способы обработки почв, агроэкологически обоснованные системы удобрений, посев, уход за посевами, экологически безопасные системы защиты растений от вредителей, болезней и сорняков, особенности проведения уборки урожая, послеуборочная обработка и хранение полученной продукции. Рассмотрено проведение механизированных работ с использованием современной сельскохозяйственной техники и точным соблюдением агротехнических требований.

Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51943>



Рассмотрены учение о почве и основные типы почв. Освещены вопросы земледелия (сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, севооборот в интенсивном земледелии, методы контроля качества полевых работ). Представлены органические, минеральные и бактериальные удобрения; дан расчет доз удобрений на программируемый урожай. Приведены сведения по сортовому и посевным качествам семян и их значения в интенсивном земледелии. Указаны хозяйственное значение полевых культур, их биологическая и ботаническая характеристика, а также основные районы возделывания. Даны типовые технологические карты для самостоятельной работы студентов. Для бакалавров, магистров, студентов инженерных специальностей сельскохозяйственных вузов. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50171>

Медведева Э.М., Шипилин  
Н.Н., Бабарыкина С.А.

Технология хранения и  
переработки продукции  
растениеводства

В учебном пособии изложены факторы, обуславливающие качество и потери сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке; описаны приёмы подготовки продукции к хранению, режимы и способы организации этого этапа. Подробно рассказано о жизнедеятельности микроорганизмов, насекомых и клещей в растительном сырье, вреде, причиняемом ими, и мерах борьбы. Представлен материал по мукомольному, хлебопекарному и консервному производствам. Предназначено для студентов агрономических и технологических направлений подготовки, научных работников, руководителей и специалистов сельского хозяйства. Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/71641>



В учебном пособии изложены теоретические основы и раскрыты особенности протекания биотехнологических процессов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья. В пособие представлен биохимический состав основного растительного сырья, используемого в пищевой и перерабатывающей промышленности. Даны технологические схемы его переработки. Описаны процессы, происходящие при биоконверсии сырья под действием ферментов. Представлены различные виды микроорганизмов, используемых в бродильных производствах и способы их культивирования. Подробно рассмотрены требования нормативно-технической документации, предъявляемые к сырью и готовой продукции, полученной биотехнологическими методами. Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/118619>

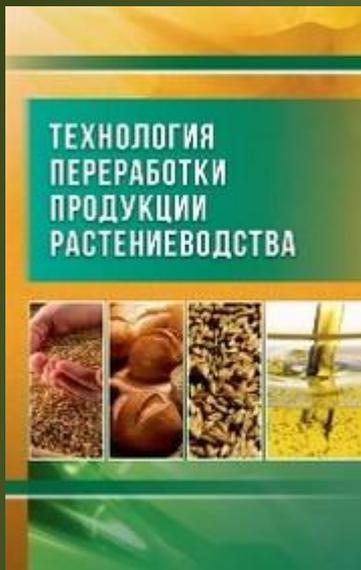
Коновалов С.А., Фиалков  
Д.М.

Физико-химические  
основы и общие  
принципы переработки  
растительного сырья

Представлены теоретические основы системного анализа и диагностики технологических потоков, физико-химические свойства и показатели качества сырья растительного происхождения. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60697>

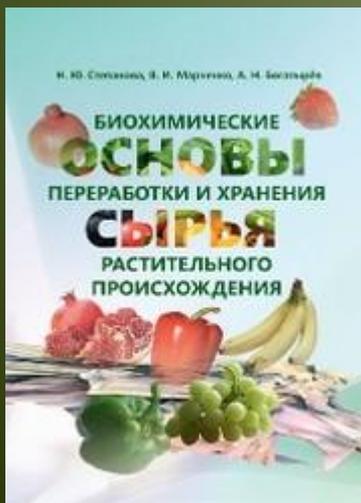


В учебнике обобщены сведения о состоянии и перспективе технического обеспечения пищевых и перерабатывающих производств малых предприятий по переработке сырья растительного происхождения. Представлены современные формы организации технологических комплексов для переработки сельскохозяйственного сырья растительного происхождения в продукты питания. Описано ведущее технологическое оборудование и даны инженерные расчеты важнейших технических характеристик машин и аппаратов. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90065>



В учебнике представлены перспективные и традиционные технологии переработки растениеводческой продукции, изложены сведения о сырье и продуктах переработки. Дана характеристика технологии мукомольного, крупяного, хлебопекарного и пивоваренного производств. Подробно рассмотрены частные технологии производства растительных масел, переработки плодоовощной продукции и спирта. Издание предназначено для бакалавров по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», а также будет полезно для аспирантов и специалистов агропромышленного комплекса. Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/91632>



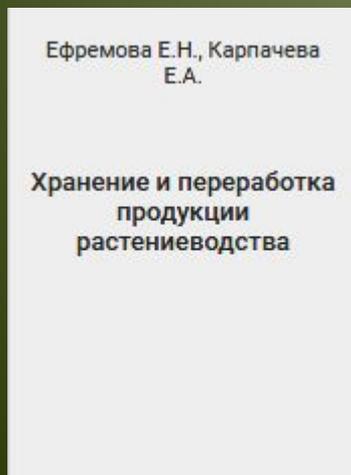
Приведены теоретические основы и методы анализа состава, строения, биохимических изменений, информация о методах контроля качества сырья растительного происхождения при переработке, хранении в охлаждённом и замороженном состояниях. Книга рассчитана на студентов вузов, обучающихся по направлениям «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Технология сырья и продуктов растительного происхождения», а также будет полезна специалистам АПК и пищевой промышленности. Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/129297>



В практических рекомендациях изложены основные режимы хранения зерновых масс, картофеля, корнеплодов, капусты и семечковых культур в зависимости от сортовых особенностей. Представлена информация о вредителях хлебных запасов и болезнях картофеля, овощей и плодов и мерах борьбы с ними. Рекомендации предназначены для руководителей и специалистов коллективных, фермерских и личных подсобных хозяйств, слушателей факультета повышения квалификации, занимающихся хранением продукции растениеводства. Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/131081>



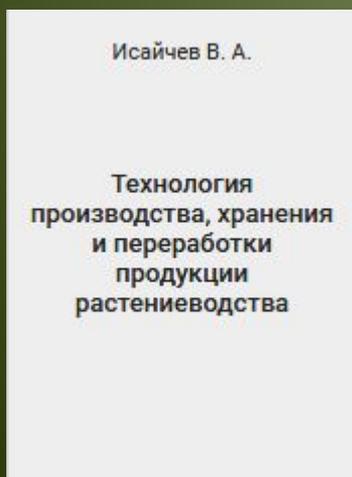
Учебное пособие написано с учетом передового отечественного и зарубежного опытов в области хранения и переработки растениеводческой продукции. Рассмотрены отдельные вопросы нормирования качества растениеводческой продукции, приведены сведения о процессах, протекающих в зерновых массах в период хранения и на этапе переработки. Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/76652>



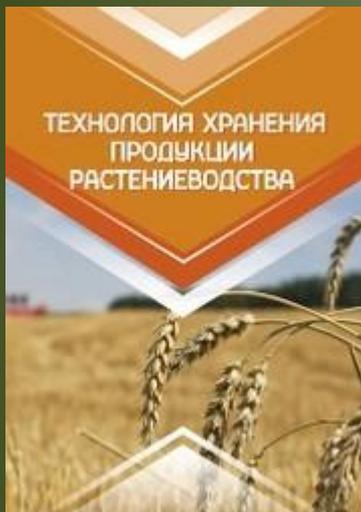
В лабораторном практикуме представлено подробное руководство к проведению лабораторно-практических занятий. Приведены методики расчета экономической эффективности возделывания сельскохозяйственных культур, расчета цен на с/х продукцию, эффективность применения технологических операций. Также представлены методики для лабораторных определений показателей качества сельскохозяйственной продукции с целью выявления их влияния на экономические аспекты производства. В расчетных работах приведены подробные примеры расчета. В заключение каждой работы приведены контрольные вопросы для самопроверки. Лабораторный практикум предназначен для студентов всех форм обучения. Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/92603>



Основная цель учебного пособия – помочь студентам освоить теоретические аспекты производства, хранения и переработки продукции растениеводства. В учебном пособии изложены биологические особенности и технологии возделывания сельскохозяйственных культур, источники и виды количественных потерь продукции, пути их сокращения, технологии послеуборочной обработки и хранения зерна, плодов и овощей с учетом их физических и биохимических свойств. Рассмотрены операции по переработке основных видов растительного сырья. Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/133780>



В учебнике с учетом передового отечественного и зарубежного опыта рассмотрены отдельные вопросы нормирования качества растениеводческой продукции, приведены сведения о процессах, протекающих в зерновых массах, картофеле, овощах, плодах, лубяных культурах и табачном сырье в период хранения, изложены теоретические основы хранения растениеводческой продукции, режимы и способы хранения зерновых масс и сочных растительных объектов, рассмотрены вопросы охраны окружающей среды и использования отходов производства. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129294?category=7239>

Книги доступны в ЭБС «Лань» зарегистрированным пользователям по логину и паролю