

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«ВОЛЖСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ «ВИТТ»)

Современные способы переработки и хранения овощей и их характеристика



Выполнила: студентка гр. 305
Большакова К.А.

Актуальность **темы** **курсовой** **работы**
- разработка и использование современных способов
продления сохранности плодовоовощной продукции
способствует расширению ассортимента и улучшению
рациона питания населения.

Цель курсовой работы - изучение способов хранения
овощной продукции и оценка ее качества.

Задачи:

- подбор литературы и интернет -источников;
- анализ и систематизация информации, полученной из литературы и источников;
- изучить потребительские свойства овощной продукции;
- изучить товароведные характеристики овощей;
- изучить показатели оценки качества овощной продукции;
- изучить ассортимент овощной продукции реализуемой в торговой сети «Магнит»;
- изучить образцы товаров реализуемых в торговой сети «Магнит» и дать заключение о их качестве.

Предмет исследования курсовой работы является переработка и хранение овощной продукции и как это влияет на расширение ассортимента розничной торговой сети и на рацион питания современного человека.

Нормативно – технические документы:

- ГОСТ Р 53136 – 2008 Картофель семенной. Технические условия

- Закон «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992

- Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 23.12.2015)

«Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров»



Химический состав и пищевая ценность

- Воды в свежих овощах от 70-95%
- Количество сахара в овощах до 9,5%
- Крахмал в основном содержится: в картофеле (25%), зеленом горошке (6%), сахарной кукурузе (10%)
- Клетчатки до 4%
- Минеральных веществ(кальций, калий, фосфор, натрий, магний, железо, марганец, сера, хлор, йод, кобальт) содержится 0,2-2%
- Овощи являются основными источниками витаминов С, Р, К, А и группы В
- Также органические кислоты, эфирные масла, дубильные вещества, красящие вещества, азотистые вещества
- Жиров в овощах до 1%

Классификация овощей

Овощи

Вегетативные

- Клубнеплоды
- Корнеплоды
- Капустные
- Луковые
- Салатно-шпинатные
- Десертные
- Пряные

Плодовые

- Тыквенные
- Томатные
- Бобовые
- Зерновые



Хранение овощей

1. Хранение овощей с применением Xtend – технологий;
2. Температура;
3. Относительная влажность воздуха;
4. Газовый состав;
5. Освещение;
6. Замораживание;
7. Хранение в холодильниках.



Химический состав и пищевая ценность картофеля

Клубни картофеля содержат в среднем

- **воды** — 76 %
- **сухого вещества** — 24 %, в том числе
 - ┆ **крахмала** — 17,5 %
 - ┆ **сахаров** — 0,5 %
 - ┆ **белка** — 1-2 %
 - ┆ **минеральных солей** — около 1 %



Потребление 300 г картофеля в день обеспечивает получение организмом более 10 % энергии, почти полную норму витамина С, около 50 % калия, 10 % фосфора, 15 % железа, 3 % кальция.

Оценка качества картофеля

Показатели	Оценка качества картофеля		Заключение
	По ГОСТу	По факту	
Внешний ВИД	Без позеленений, без признаков гнили, без повреждений сельскохозяйственных вредителей, без механических повреждений, не раздавленный, не вялый, не подмороженный	Без позеленений, без гнили, без механических повреждений и сельскохозяйственных вредителей, не раздавленный	Соответствует требованиям ГОСТа

Оценка качества картофеля

Показатели	Оценка качества картофеля		Заключение
	По ГОСТу	По факту	
Цвет	Свойственный данному виду картофеля от желтого до красного, фиолетового	От желтого до красного	Соответствует требованиям ГОСТа
Запах	Без посторонних запахов	Без посторонних запахов	Соответствует требованию ГОСТа
Вкус	Без посторонних привкусов, свойственные данному виду	Без посторонних привкусов	Соответствует требованиям ГОСТа

Спасибо за внимание!
Ваши вопросы!