

Фрукти і овочі

характеристика, вимоги до якості, умови зберігання



Турійська ЗОШ І-ІІІ ступенів

Козаченко Тетяна

10-А клас

14.11.2018



ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ



□ **Фру́кт** (лат. *fructus* – *плід*) – соковитий, зазвичай їстівний, плід дерева чи куща. Різновидом садовини є також деякі ягоди. «Фруктом» зазвичай називають будь-який плід, що складається із м'якуша та насіння, який утворився із зав'язі квітки.

□ Натомість «овочі» – частини *трав'янистих рослин* – *листя, коріння та стеблина*. В українській мові словом «овочі» колись називали саме *фрукти* (садовину́), *овочі* називали «городи́ною».

Вимоги до якості продуктів, температури і вологості при зберіганні.

- Згідно діючим ГОСТам продукти стандартної якості за зовнішнім виглядом повинні бути: визрілими або відповідними спеціальними умовами зрілості; правильної форми, без переростання, не забрудненими; свіжими (без в'янення, затерте і т. п.); цілісними, не тріснутими, без механічних пошкоджень; за зовнішнім виглядом - сухими (обсушеними), а цибуля та часник - просушеними; здоровими, не пошкодженими шкідниками, морозом і ін
- З метою підвищення якості та надійності зберігання продукти повинні бути чистосортні; в них не повинно бути окремих екземплярів іншого селекційного сорту або примірників з дефектами.



Умови зберігання овочів

- Більшість овочів містить від 75 % до 97 % води, і втрата хоча б 5 % води призводить до в'янення, овочі втрачають зовнішній вигляд і харчову цінність. Мікроби, що потрапляють на овочі, починають розмножуватися.
- Тому, щоб зберегти овочі на зиму, не варто класти їх усіх разом на балкон, в холодильник або в гараж. Перш, потрібно кожен овоч ретельно оглянути, і відібрати пошкоджені і пом'яті екземпляри. Найкраще зберігати будь-які овочі в гаражі, на горищі, або в спеціальному погребі чи підвалі при температурі +3 – +10 ° С при вологості повітря 85-90%, однак не у всіх є таке приміщення. Можна також використовувати саморобні «погреби», тобто – спеціально сконструйовані шафи та ящики, що імітують умови утримання овочів, схожі на умови льоху.



Умови зберігання фруктів



- Аналогічно до овочів, з невеликими відмінностями
- Фрукти слід зберігати при температурі від -1 до +14 градусів за Цельсієм (визначається індивідуально)
- При вологості повітря 85-95%
- Термін зберігання у кожного фрукта різний, де можна спостерігати на наступній



| Найменування | Термін зберігання, днів | Температура о С | Вологість повітря, % |
|---------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| Абрикос | 7-20 | 0..-1 | 90-95 |
| Авокадо | 14-28 | +7..+13 | 85-90 |
| Ананас | 14-38 | +7..+10 | 85-90 |
| Апельсин | 60-120 | +6..+10 | 60-120 |
| Кавун | 14-21 | +10 | 85-90 |
| Банани стиглі | 2-7 | +14 | 85-90 |
| Банани зелені | 20-60 | +13 | 85-90 |
| Виноград | 20-120 | 0..-1 | 90-95 |
| Грейпфрут | 28-90 | +10..+14 | 58-90 |
| Груша | 15-120 | 0..-1 | 90-95 |
| Диня | 14-30 | +3..+10 | 85-90 |
| Ківі | 30-90 | 0..+1 | 90-95 |
| Кокос | 30-180 | 0..+1,5 | 80-85 |