

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология переработки продукции растениеводства

Целью освоения дисциплины «Технология переработка продукции растениеводства» является формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу современной технологии переработки продукции растениеводства.

Задачи дисциплины

- готовность к реализации технологии переработки продукции растениеводства;
- применение знаний теоретических основ технологий переработки продукции растениеводства;
- обоснование выбора технологии переработки продукции растениеводства.

Содержание дисциплины

Основные принципы хранения (консервирования) продуктов. 1 Введение. 2. Классификация принципов консервирования. 3. Принцип биоза и анабиоза. 4. Принцип ценоанабиоза. 5. Принцип абиоза.

Подготовительные технологические процессы консервирования 1 Доставка, приемка и хранение. 2. Инспекция и калибровка. 3. Сортировка, мойка. 4. Очистка и измельчение. 5. Предварительная тепловая обработка. Составление технологической схемы производства плодоовощных консервов Изучение нормативной документации для проектирования плодоовощных предприятий Расчет часовой мощности линии при производстве плодоовощных консервов Продуктовый расчет

Фасование, эксгаустирование и герметизация консервов.

1. Подготовка тары к фасованию консервов. 2. Фасование. 3. Эксгаустирование. 4. Герметизация Расчет и способы исчисления консервной продукции Расчет сырьевой площадки и склада готовой продукции

Стерилизация и пастеризация консервов. 1. Параметры процесса стерилизации. 2. Выбор температуры стерилизации. 3. Факторы, определяющие время стерилизации. 4. Факторы, влияющие на смертельное время (микробиологическая составляющая). 5. Факторы, влияющие на время проникновения теплоты в глубь продукта (теплофизическая составляющая). 6. Давление в консервной таре при стерилизации. 7. Техника тепловой стерилизации консервов. 8. Асептическое консервирование. Расчет автоклавов

Технология овощных соков и концентрированных томатпродуктов 1. Технология томатного сока. 2. Технология морковного и свекольного соков. 3. Технология концентрированных томатпродуктов. 4. Технология томатных соусов

Технология натуральных овощных консервов. 1. Зеленый горошек. 2. Фасоль стручковая. 3. Кукуруза сахарная. 4. Свекла гарнирная. 5. Томаты натуральные целые. 6. Пюре из шпината, щавеля и их смеси. 7. Натуральные консервы из картофеля

Овощные закусочные консервы. 1. Технология консервов «Овощи резанные в томатном соусе». 2. Особенности приготовления отдельных видов консервов. 3. Технология консервов «Овощи, фаршированные в томатном соусе». 4. Технология консервов «Икра овощная». 5. Технология консервов «Салаты и винегреты».

Консервирование плодов и овощей биохимическими способами. 1. Сущность биохимического метода. 2. Технология квашеной капусты. 3. Технология соленых огурцов и томатов. 4. Технология моченых яблок. 5. Консервирование соленых и квашеных овощей в герметичной таре. Определение значимости и целесообразности применения соли при переработке продукции растениеводства

Технология овощных и фруктовых маринадов и технология плодово-ягодных компотов 1 Общие сведения. 2. Технология производства овощных маринадов. 3. Технология плодово-ягодных маринадов. 4. Технология плодово-ягодных компотов. Определение значимости и целесообразности применения уксусной кислоты при переработке продукции растениеводства. Определение значимости и целесообразности

применения пряностей при переработке продукции растениеводства Определение значимости и целесообразности применения сахара при переработке продукции растениеводства

Технология плодовых и ягодных соков 1. Классификация консервированных соков. 2. Технология соков без мякоти. 3. Технология концентрированных соков. 4. Технология соков с мякотью. 5. Технология газированных соков. Определение значимости и целесообразности применения осветляющих веществ при производстве осветленных плодово-ягодных соков. Определение значимости и целесообразности применения спиртования (консервирования спиртом) плодово-ягодных соков

Технология желе, повидла, джема, варенья, цукатов. 1. Технология фруктово-ягодного желе. 2. Технология повидла. 3. Технология джема (конфитюра). 4. Технология варенья. 5. Технология цукатов.

Консервирование плодово-ягодных продуктов химическими консервантами. 1. Сульфитация (консервирование сернистой кислотой или сернистым ангидридом). 2. Консервирование бензойной кислотой и ее солями. 3. Консервирование сорбиновой кислотой и ее солями. Определение значимости и целесообразности применения сернистого газа и сернистой кислоты при переработке продукции растениеводства

Технология сушки плодов и овощей. 1. Основы сушки. 2. Способы сушки и сушильные установки. (Конвективный способ. Кондуктивный способ. Сублимационная сушка). 3. Воздушно-солнечная сушка. 4. Подготовка овощей к сушке. 5. Подготовка фруктов к сушке. 6. Упаковка и хранение. 7. Технологические процессы производства сушеной пряной зелени.

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля –э к з а м е н