

19-6997

ДУБЛЕТ

Н.А. Пискунова
С.А. Масловский
Л.Э. Гунар

ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ
И ПЕРЕРАБОТКИ
ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

19-07172

Москва 2018

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ -
МСХА ИМЕНИ К.А. ТИМИРЯЗЕВА**

Н.А. Пискунова, С.А. Масловский, Л.Э. Гунар

**ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ**

Учебник

Москва 2018

УДК (634+635):631.563
ББК (42.34+42.35) – 48.6
П 345

Рецензенты:

*д.с.-х.н, профессор Л.А. Дорожкина
д.т.н, профессор Л.Я. Родионова*

Пискунова Н.А., Масловский С.А., Гунар Л.Э. Технология хранения и переработки плодов и овощей: Учебник / Н.А. Пискунова, С.А. Масловский, Л.Э. Гунар. – М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2018. – 210 с.

ISBN 978-5-9675-1707-5

В издании на современном уровне рассмотрены научно-практические основы технологий хранения и переработки плодов и овощей. Представлены общетеоретические положения, характеризующие плоды и овощи как объекты хранения и переработки. Рассмотрены особенности технологий хранения отдельных видов плодов и овощей в сооружениях различного типа. Даны технологические схемы производства продуктов переработки плодовоовощного сырья.

Предназначено для подготовки бакалавров по направлениям «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания из растительного сырья» и «Садоводство».

Учебник содержит сведения, необходимые для формирования профессиональных компетенций при подготовке бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», и рекомендуется Научно-методическим советом по сельскому хозяйству для использования в учебном процессе.

ISBN 978-5-9675-1707-5

УДК (634+635):631.563
ББК (42.34+42.35) – 48.6

© Пискунова Н.А., Масловский С.А.,
Гунар Л.Э., 2018
© ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА
имени К.А. Тимирязева, 2018

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ.....	5
1.1 Теоретические основы хранения плодов и овощей.....	5
1.2 Формирование качества и лежкости плодов и овощей в зависимости от условий выращивания.....	12
1.3 Параметры хранения плодов и овощей.....	24
1.4 Материально-техническая база предприятий по хранению плодов и овощей.....	34
1.5 Технологии хранения картофеля и овощей.....	65
1.6 Технология хранения плодово-ягодной продукции.....	90
1.7 Потери плодовоовощной продукции при хранении.....	98
ГЛАВА 2 ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВООВОЩНОГО СЫРЬЯ.....	100
2.1 Принципы и методы переработки плодовоовощного сырья.....	100
2.2 Технологии переработки овощного сырья.....	106
2.3 Технологии переработки плодово-ягодного сырья.....	115
2.4 Технологии производства сушеной плодовоовощной продукции.....	154
2.5 Технологии производства быстрозамороженной плодовоовощной продукции.....	157
Библиографический список.....	160