

02.12.2023

МДК02.02 Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.

Группа 11-У

Тема: Физиологические процессы, происходящие при хранении плодов овощей.

Конспект присылать на почту n9092151@gmail.com

1. При хранении в плодах, ягодах, овощах продолжают процессы жизнедеятельности : выделение влаги, дыхание, ферментация.
2. После отделения от материнского растения плод существует обособленно. При этом экономное расходование различных органических веществ на его жизнедеятельность есть важнейшее условие продления срока хранения.
3. Способность плодов и овощей сохраняться некоторое время без существенных потерь массы, микробиологической и физиологической порчи, называется **лежкостью**.
4. Проявление лежкости в конкретных условиях в зависимости от различных факторов называется **сохраняемостью**.
5. При хранении происходят гидролитические процессы, вызывающие расщепление белков, жиров и углеводов под действием ферментов. Они могут влиять на качество товара как положительно (например, накопление сахаров в плодах при дозревании за счет гидролиза крахмала), так и отрицательно (изменение вкуса).
6. Автотипические процессы , или автолиз, вызывает разрушение углеводов, жиров, белков, гликогена, под влиянием ферментов, находящихся в растительных тканях. Отрицательное влияние автолиза происходит при замораживании картофеля, при прорастании овощей.
7. Микробиологические процессы происходят под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами. К микробиологическим изменениям относят разные виды брожения, плесневение, гниение, ослизнение и другие.
8. Биологические потери зависят от физиологических и биохимических процессов, которые происходят в полдах, ягодах, овощах, например, самосогревание и прорастание зерна, картофеля, а так же воздействие на продукты насекомых, грызунов, птиц и микроорганизмов.
9. Трата сухого вещества при дыхании растительных продуктов во время хранения признается единственно оправданной потерей биологической природы. Эти неизбежные биологические потери в массе продукции при хранении **называются естественной убылью**.
10. При рациональной организации хранения естественная убыль весьма незначительна и за год хранения зерна составляет не более 0,2-0,4% от массы продукта, а за сезон хранения лежкой плодовоовощной продукции - 3-8%. Исходя из природы только этих потерь, установлены нормы естественной убыли продукции при хранении и перевозках.
11. Естественная убыль определяется при проведении количественно-качественного учета продукции при хранении и списывается с материально ответственного лица по фактическому наличию, но в пределах установленных норм .
12. Естественная убыль относится только к доброкачественной продукции , испорченная продукция (абсолютные отходы) учитываются и списываются отдельно.