

23.11.2023

МДК 02.02 Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе

Группа 11-У

Тема: Процессы, происходящие при хранении – дыхание.

Наибольшее значение при хранении имеет дыхание, оно осуществляется в свежих плодах, овощах, грибах.

Дыхание – это сложный процесс, при котором расходуются сахара, органические кислоты, белки, жиры и другие вещества. В результате уменьшается масса продукта и снижается его пищевая ценность.

Дыхание бывает аэробным (в присутствии кислорода) и анаэробным (бескислородным).

При аэробном дыхании выделяющиеся влага и теплота, могут вызывать развитие микроорганизмов.

При анаэробном дыхании выделяется меньше теплоты. Но образующийся этиловый спирт разрушает живые клетки и придает плодам и овощам неприятный вкус.

При хранении в овощехранилищах стараются поддерживать аэробное дыхание путем регулярного проветривания и одновременного удаления выделяемых теплоты и влаги. Низкие температуры замедляют дыхательный процесс.

Интенсивность дыхания свежих плодов и овощей зависит от их видовой и сортовой принадлежности, времени года, типов хранилищ и климатической зоны. Так, плоды и овощная зелень отличаются большей интенсивностью дыхания, чем овощи.

Ответить на вопросы письменно:

- 1, Каким бывает дыхание овощей?
2. От чего зависит интенсивность дыхания свежих плодов и овощей?
3. Для чего проветривают хранилища?