

4.13. ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

Мета практики: ознайомлення з основними показниками якості продукції рослинництва, способами та режимами зберігання, основними методами переробки і оцінювання якості продукції.

База практики: склади та елеватори для зберігання продукції рослинництва, переробні підприємства. Як результат проходження практики студент повинен знати:

- особливості хімічного складу основних видів продукції рослинництва;
- основні вимоги та умови зберігання основних видів рослинницької продукції;
- заходи боротьби з втратами продукції під час зберігання;
- загальні умови консервування і переробки продукції;
- безвідходні технології переробки сільськогосподарської продукції;
- методики визначення якості сировини та продукції; вміти:
- вживати необхідних заходів щодо забезпечення належних умов зберігання продукції рослинництва;
- здійснювати контроль за перебігом процесу зберігання та якістю продукції;
- ефективно використовувати приміщення та обладнання зі зберігання та переробки продукції;
- оцінювати якість сільськогосподарської продукції.

1. Ознайомлення зі стандартами та нормами на зерно

Стандарти на основні види зерна, норми на зерно основних сільськогосподарських культур. Порядок відбору середнього зразка для різних партій зерна.

1. Ознайомлення із виробничими умовами зберігання зерна

Відбір зерна для аналізу. Визначення вологості, засміченості зерна, визначення вмісту клейковини та білка. Способи розміщення зерна в зерносховищах і контроль за його станом під час зберігання. Характеристика зерносховищ і підготовка їх до приймання врожаю.

3. Визначення показників якості та кількісно-якісний облік зерна
Органолептичне оцінювання зерна, визначення вологості, вмісту домішок і

зараженості його шкідниками. Норми природних втрат під час зберігання, кількісний та якісний облік зерна під час зберігання. Особливості зберігання зерна окремих культур.

4. Режими і способи зберігання плодоовочевої продукції

Характеристика режимів зберігання. Характеристика комплексів для зберігання продукції. Підготовка сховищ до зберігання. Зберігання плодоовочевої продукції в сховищах з регульованим чи модифікованим газовим середовищем.

5. Товарне оцінювання плодоовочевої продукції

Виявлення хвороб плодів та овочів. Вимоги до товарної та продовольчої картоплі. Оцінювання якості картоплі насінного призначення. Кількісний облік та визначення розміру втрат під час зберігання.

6. Переробка плодоовочевої продукції

Підготовка сировини до консервування. Класифікація способів консервування: фізичний, хімічний, мікробіологічний, консервування цукром. Оцінювання якості консервованої продукції. Безвідходні технолог

7. Виробництво борошна та круп

Технологічне оцінювання пшениці, призначеної для помелу. Визначення виходу та якості пшеничного борошна. Визначення плівчастості зерна, вихід та оцінювання якості крупи. Виробництво нових видів круп.

8. Виробництво хліба

Ознайомлення з обладнанням та режимом роботи пекарні. Опарний і безопарний способи випікання хліба. Основні технологічні процеси під час виробництва хліба. Оцінювання якості печеного хліба.

9. Переробка олійних культур

Види сировини та вимоги до неї, оцінювання якості насіння олійних культур. Методи виробництва олії. Технологічна схема переробки насіння олійних культур. Оцінювання якості олії. Використання відходів олійного виробництва.

10. Зберігання та переробка цукрових буряків

Вимоги до сировини, способи зберігання цукрових буряків, оцінювання якості коренеплодів. Технологічна схема отримання цукру. Відходи цукробурякового виробництва.