

Косточковые плоды и ягодные культуры.

Семетеева Бурулай Сабыржановна.

ФТД-Т093

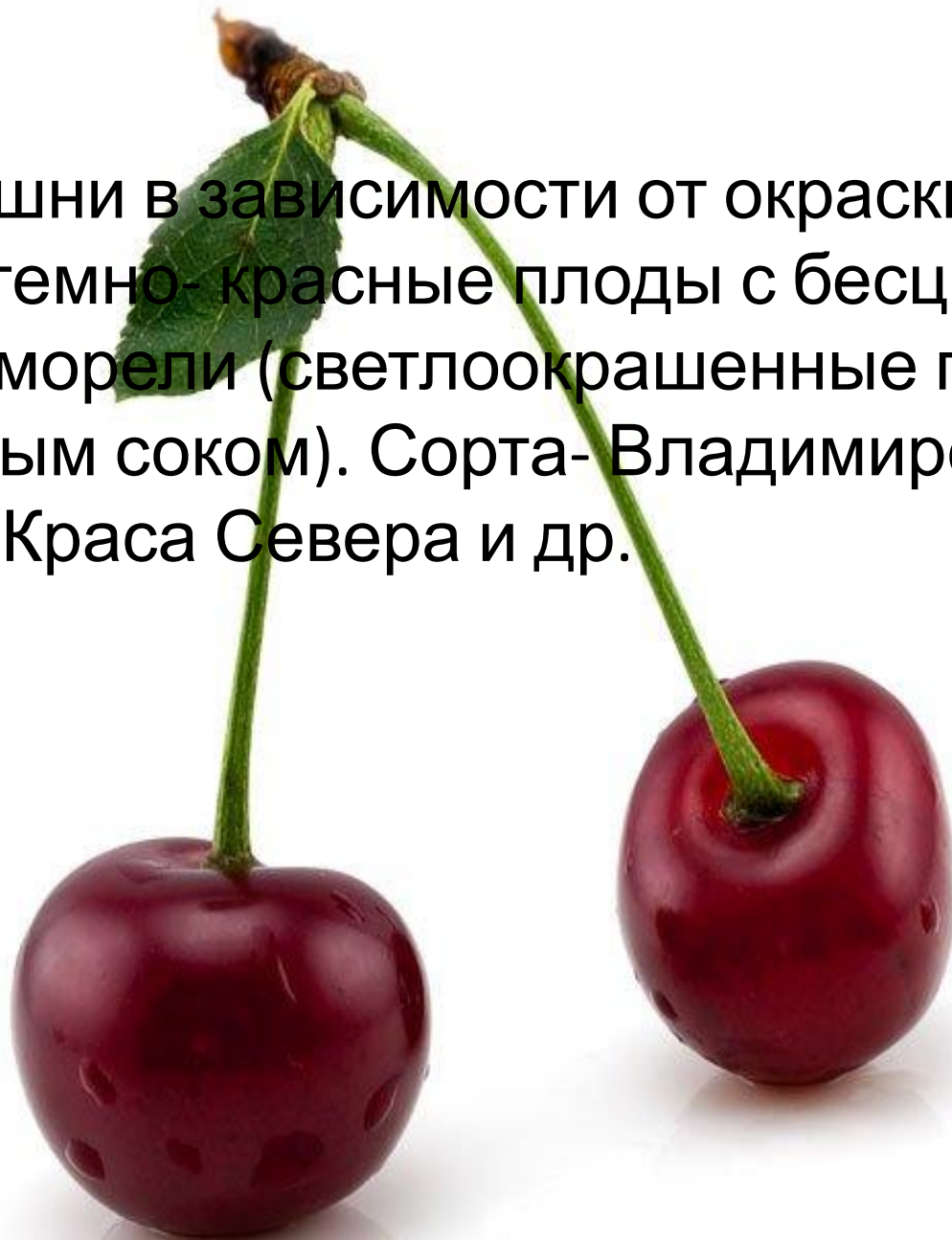
К косточковым плодам относят сливу, вишню, черешню и абрикосы.





Химический состав: сахаров от 8 до 23%, количество кислот колеблется от 0,2-0,5 % до 0,9-2,3%, витамина С-10-20мг.%.

Сорта вишни в зависимости от окраски сока:
морели (темно-красные плоды с бесцветным
соком)- аморели (светлоокрашенные плоды с
бесцветным соком). Сорта- Владимирская,
Лотовая, Краса Севера и др.



Абрикосы бывают округлой и удлинной формы, желто-оранжевой окраски, мякоть от плотной до сочной,



та.

Классификация использованию: сушительные сорта, столово-консервные.

Виды сливы: слива садовая, тернослива, аляча и терн. Сливы садовые в зависимости от формы, окраски, консистенции, делят на: венгерки (темно-синие удлиненные), ренклоды (круглые по форме, цвет от зелено-желтого до красно фиолетового), яичные сливы (крупных размеров, удлиненно-овальной формы, желтой или оранжевой окраски). Сорты слив- Венгерка итальянская, сочинская; Яичная зеленая и красная.




Черешня. По плотности и мякоти ее делят на два типа:

Гини- плоды с нежной мякотью,

Бигарро-с плотной хрящеватой мякотью.





Персики- нежные, сочные, крупные, очень вкусные и ароматные плоды
Сорта персика: опущенные и неопущенные.
По отделяемое косточки подразделяют на два класса- с хорошей и плохой отделяемостью.

Химический состав ягодных культур:

- ❖ Наибольшее количество сахаров от 14 до 30% накапливается в винограде, а в других ягодных культурах его содержится от 5 до 11 %.
- ❖ Витамина С больше всего содержится в черной смородине от 100 до 400мг %.
- ❖ Количество кислот в ягодах разных виды колеблется от 0,3 до 2,6 %.

К ягодным культурам относят: виноград, смородину, крыжовник, землянику, малину.

Виноград- самая ценная ягодная культура. Пищевая и диетическая его ценность обусловлены высоким содержанием глюкозы, наличием разнообразных (К, Са, Mg, Fe, Р) минеральных веществ, полифенолов, обладающих Р- витаминной активностью.

Группы сортов по хозяйственному использованию: столовые, винные и сушительные.



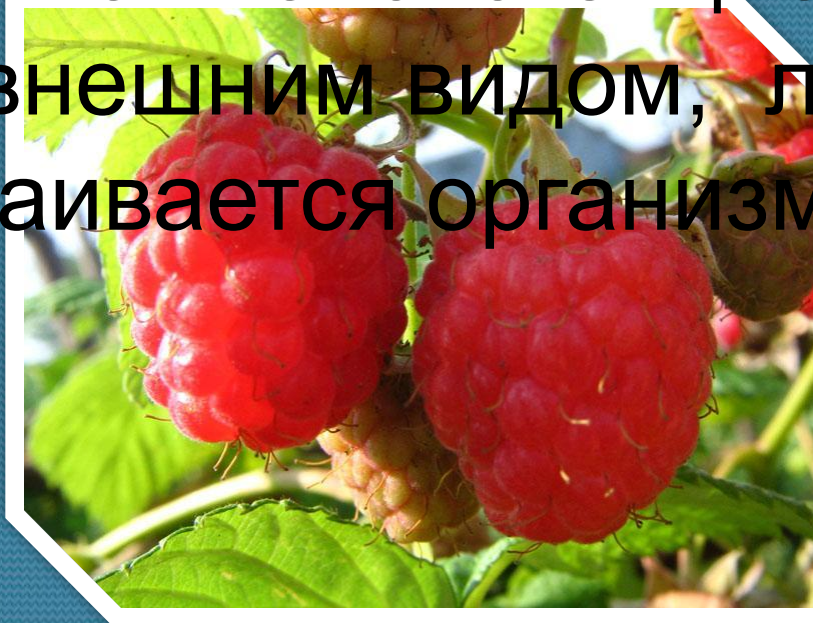
Характеристики столовых сортов: красивый внешний вид, невысокая кислотность и хорошая сахаристость.

Особенность: винные сорта содержат много сахара и дубильных веществ, сушильные сорта отличаются тонкой кожицей, отсутствием или малым количеством семян и достаточной сахаристостью.



Земляника- самая распространенная ягодная культура.

Характеристика: обладает прекрасным вкусом, нежной консистенцией, приятным внешним видом, легко и быстро усваивается организмом.



Малина- сочная, нежная, очень ароматная и вкусная ягода: обладает лечебными свойствами благодаря содержанию в своем составе

Виды переработки плодов и овощей.

Виды переработки: квашение, соление, мочение, маринование, сушка, замораживание, консервирование высокими температурами в герметичной таре.



В основном квашения, соления и мочения лежат молочнокислородное брожение Сахаров, содержащихся в свежих плодородиях, в результате чего образуется молочная кислота. Она препятствует жизнедеятельности вредных микроорганизмов, способных вызывать порчу продуктов.


Для квашения наиболее пригодна белокочанная капуста. Для соления используют огурцы, томаты, арбузы; мочат плоды и ягоды.



Мочение плоды и ягоды заливают водным раствором сахара, соли и солода и подвергают молочнокислому и спиртовому брожению.

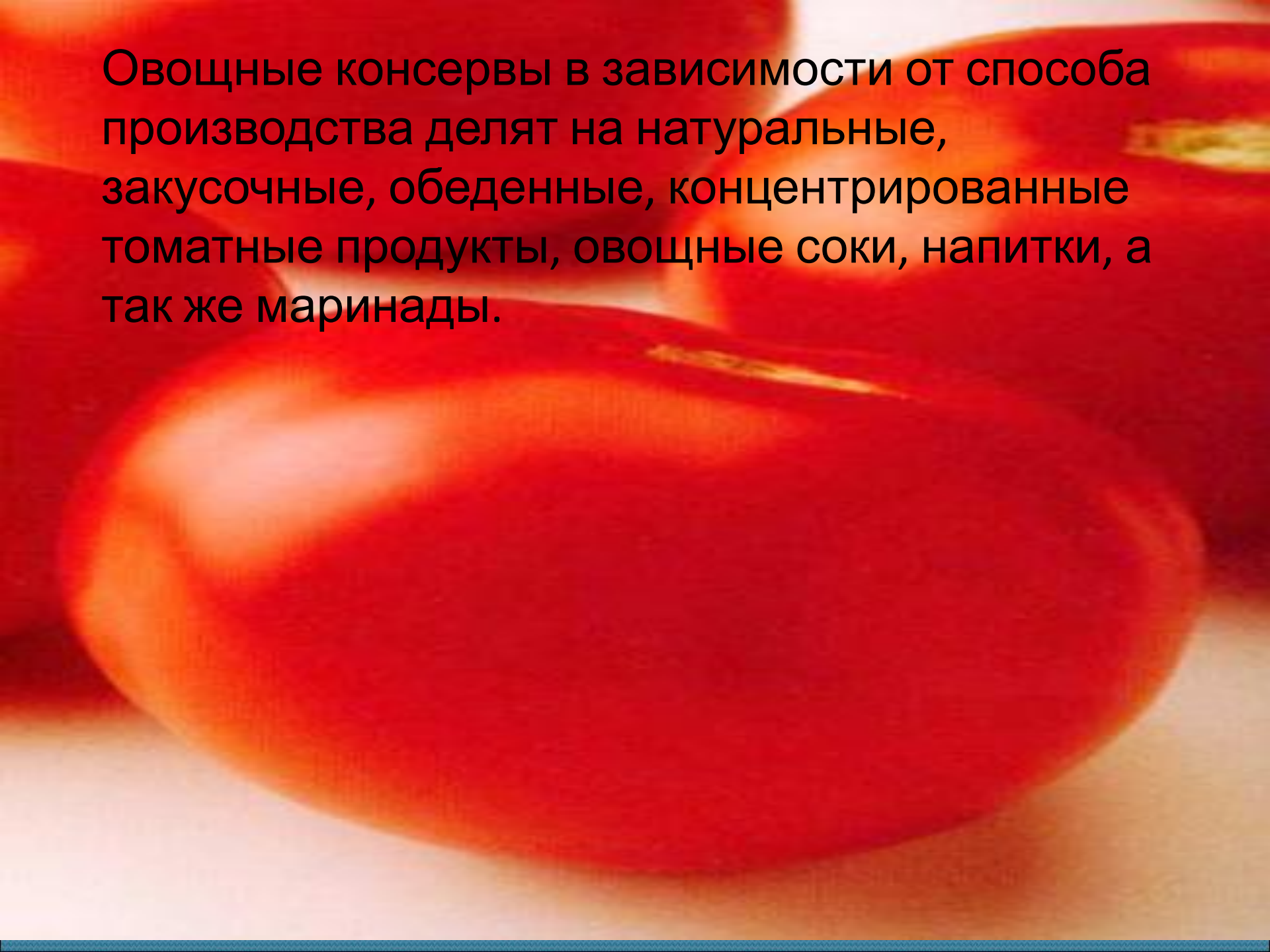


Сушка-это удаление влаги из свежих плодов и овощей под действием высоких температур. При сушке могут происходить значительные изменения состава плодовоовощей (разрушение витаминов, ухудшение органолиптических показателей), что отрицательно сказывается на их пищевых достоинствах. Виды сушки: естественная сушку (солнечная) и искусственная, сублимационная.



Консервирование в герметической таре- процесс при котором плодоовощное сырье, изолированное от окружающего воздуха, подвергают нагреванию, в результате которого уничтожаются микроорганизмы и разрушаются ферменты. Овощи считаются законсервированными, если содержание влаги в них доведено до 12-14%, в плодах-до 15-20%.

Разновидности консервов: овощные, фруктовые и смешанные. Отдельно выделяют группу консервов для детского и диетического питания



Овощные консервы в зависимости от способа производства делят на натуральные, закусочные, обеденные, концентрированные томатные продукты, овощные соки, напитки, а так же маринады.

К плодовым консервам относят компоты, фруктового питания больных. Ассортимент консервов для детского питания: овощные, фруктовые, фрукто-овощные и мясо-овощные.



STOCKBANK.COM SFO2-6995 Stock Food
Fruit in opened tins



Расфасовка: плодовые и овощные консервы фасуют в стеклянные банки, бутылки и металлические банки различной вместимости; для фасовки некоторых видов плодоовощных консервов используют алюминиевые тубы (до 0,2л)- и полимерную тару.



На крышке металлических банок ставят маркировку путем выштамповывания в ряд трех- шести знаков- сначала ставится индекс, обозначающий принадлежность предприятия, затем номер завода-изготовителя, год изготовления, обозначаемой последней цифрой текущего года.

На доннышке банки штампуют пять-семь знаков: первый-номер смены, два вторых дата изготовления (до девятого числа впереди ставят ноль), четвертый (буква)- месяц изготовления (А-январь, Б-февраль и т.д.; исключают букву З), следующие три цифры знака- ассортиментный номер консервов.



ЛИТЕРАТУРА.

- Артюшенко З. Т., Фёдоров Ал. А. Атлас по описательной морфологии высших растений. Плод. — Л.: Наука, 1986. — 392 с.
- Левина Р. Е. Морфология и экология плодов. — Л.: Наука, 1987. — 160 с.
- Товароведческая экспертиза продовольственных товаров. Л.Г.Елизарова.
- Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. С.Н.Гамидуллаева

