

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМ. Д. МОТОРНОГО**

Кафедра харчових технологій та
готельно-ресторанної справи

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни

**«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ТА ЗБЕРІГАННЯ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування»

Факультет агротехнологій та екології

Мелітополь
2019 р.

УДК 664.002. 5(075.8)

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування». – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 77 с.

Розробники: д.т.н., професор Сердюк М. Є., к.т.н., доцент Загорко Н. П.,
к.с.г.н., доцент Гапріндашвілі Н. А., ст. викладач Коляденко В. В.

Рецензент: к.т.н., доцент Олексієнко В. О.

Методичні вказівки затверджена на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Протокол № 1 від «__» _____ 201_ року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології
Протокол № 1 від «__» _____ 201_ року

ЗМІСТ

Контроль режимів зберігання харчових продуктів.....	..4
Вибір типу та розмірів сховищ для зберігання овочів.....	..12
Розрахунки норм природної втрати маси при зберіганні плодів та овочів.....	..22
Визначення кількісно-якісних показників зерна при зберіганні.....	..35
Тепловий розрахунок процесу заморожування.....	..34
Отеплення та розморожування харчових продуктів.....	..42
Література.....	..50
Додатки.....	..51

Література

1. Аверкович М.І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва / М.І. Аверкович, Т.Д. Швидка, О.Й. Дидів: Метод. рек. – Львів: ЛДАУ, 1998. – 56с.
2. Аверкович М.І. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарських продуктів. / М.І. Аверкович, Т.Д. Швидка, Г.С. Стефанюк: Метод. вказівки до виконання розрахункових робіт для самостійної роботи студентів агрономічного і економічного факультетів. – Дубляни: ЛДСГІ, 1988. – 47 с.
3. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1984. – 240 с.
4. Данилов А. М. Холодильная технология пищевых продуктов. – Киев : «Вища школа», 1974. – 254 с.
5. Довідник по зберіганню плодів, ягід і винограду / В.І. Майдебура, І. Б. Кангіна, Є. В. Михайлова та ін. – К.: Урожай, 1987. – 264 с.
6. Ильясов В.С. Холодильная технология продуктов в мясной и молочной промышленности / В.С. Ильясов, В.И. Полушкин, Н.Л. Васильева. – М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. – 216 с.
7. Маркова К. Д. Холодильная технология пищевых продуктов. / К. Д. Маркова, Е. Ф. Школьников. – М.: Торговая литература, 1962. – 156 с.
8. Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів: навчальний посібник / В.М. Найченко, І.Л. Заморська. – Умань: видавець «Сочінський», 2010. – 328 с.
9. Найченко В. М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства. / В. М. Найченко, О. С. Осадчий – Київ: Школяр, 1999. – 502 с.
10. Скалецька Л.Ф. Методи досліджень рослинницької сировини. Лабораторний практикум: навчальний посібник/ Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрятков, О.В. Завадська. – К.: «Центр інформаційних технологій», 2009. – 242 с.
11. Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: Навч. посібник. – К.: Вища шк., 1994. – 301 с.
12. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Практикум: Навч. посібник/ Л.Ф.Скалецька, Т.М.Духовська, А.М.Сеньков. – К.: Вища школа, 1994. – 301с.
13. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. Навч. посібник/ А.Я. Маньківський, Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрятков, А.М. Сеньків. – Ніжин: Аспект, 1999. – 383 с.
14. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов/ Под ред. Л.А.Трисвятского. – 3-е изд., перераб. и доп. –М.:Колос, 1983. –383с.
15. Холодильная техника и технология: Учебник/ Под ред. А. В. Руцкого. – М.:ИНФРА – М, 2000. – 286 с.