

Вопросы зачета

1. Продукция растениеводства как объект хранения. Факторы, влияющие на ее сохранность.
2. Влияние абиотических факторов на сохранность продукции.
3. Влияние биотических факторов на сохранность продукции.
4. Биоз, как принцип хранения продукции растениеводства.
5. Анаиоз, как принцип хранения продукции растениеводства.
6. Ценоанабиоз, как принцип хранения продукции растениеводства.
7. Абиоз, как принцип хранения продукции растениеводства.
8. Причины порчи растениеводческой продукции при послеуборочной обработке и хранении.
9. Причины потерь растениеводческой продукции при послеуборочной обработке и хранении.
10. Биохимические процессы при сушке и хранении зерна.
11. Биохимические процессы при хранении крупы.
12. Биохимические процессы при хранении муки.
13. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.
14. Самосогревание зерновых масс при хранении и его причины.
15. Влияние микроорганизмов на сохранность зерна и семян.
16. Микробиология крупы.
17. Микробиология муки.
18. Микробиология хлеба.
19. Физиологические и биохимические процессы, происходящие в картофеле и корнеплодах при их хранении.
20. Физиологические процессы, происходящие в плодах и овощах при их хранении.
21. Развитие микроорганизмов при хранении сочной продукции.
22. Группы плодоовощной продукции с точки зрения ее хранения.
23. Явление «физиологическая сухость».
24. Микробиологические процессы при производстве кормов.

Форма текущего контроля знаний: устная

Ведущий преподаватель

А.А. Горновский