

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Потери растениеводческой продукции при хранении. Пути снижения потерь. Виды порчи растениеводческой продукции. Основные типы потерь и порчи продукции. Характеристика биологических и физических потерь растениеводческой продукции при хранении.

2. Биологические основы лежкости растениеводческой продукции и факторы, ее определяющие.

3. Характеристика азотистых веществ, жиров, углеводов входящих в состав растениеводческой продукции. Их роль в процессе хранения зерна и плодоовощной продукции.

4. Дыхание растениеводческой продукции при хранении. Факторы, влияющие на его интенсивность.

5. Послеуборочное дозревание зерна (семян). Послеуборочное созревание плодов и плодовых овощей, старение растениеводческой продукции.

6. Прорастание растениеводческой продукции при хранении. Способы предупреждения прорастания сочной продукции.

7. Характеристика покоя растениеводческой продукции.

8. Жизнедеятельность микроорганизмов в массе зерна, плодоовощной продукции. Их влияние на сохранность продукции.

Ведущий преподаватель

А.А. Горновский