

## ВВЕДЕНИЕ

Сохранение и рациональное использование всего выращенного урожая, и получение максимума изделий из сырья – одна из основных государственных задач. Важнейший источник пополнения продовольственного фонда – сокращение потерь растениеводческой продукции при уборке, транспортировке, хранении и переработке. В области хранения растениеводческой продукции скрыты огромные резервы. Прибавка в ресурсах потребления может составить до 20 %, а по некоторым видам продукции и до 40 %. При этом затраты на устранение потерь растениеводческой продукции значительно ниже, чем на ее выращивание.

Овладение технологией сохранения урожая требует хорошей эрудиции, агрономических, технических и других знаний. Сейчас назрела необходимость целенаправленной и тщательной подготовки специалистов для этой специфичной и крайне ответственной отрасли. Особенность дисциплины состоит в том, что ее главная задача – научить студентов предупреждать и устранять потери сырья и получаемой из него продукции. Дисциплина учит бережливому использованию растениеводческого сырья, такой его обработке, при которой всякий отход превращается в продукт высокой ценности.

Развитие технологии хранения растениеводческой продукции является одним из источников роста продуктивности сельскохозяйственного производства. Знание основ этой дисциплины и ее современных методов позволит специалисту совершенствовать способы возделывания, хранения и переработки растениеводческого сырья для повышения урожайности, выхода готовой продукции и накопления наиболее ценных веществ в соответствии с требованиями к качеству продуктов.

При хранении и переработке продукции растениеводства важно не только сохранить ее в количественном выражении, но и обеспечить высокий уровень качества сырья. Проблема повышения качества растениеводческой продукции — комплексная и очень сложная. В ее разрешении участвуют специалисты многих отраслей народного хозяйства. Особенно велика в этом деле роль науки (биологии, селекции, семеноводства, генетики, агрономии, технологии, экономики). Хранение большого количества продуктов потребовало изучения их свойств как объектов хранения. В связи с этим в арсенале науки существует много разработок, внедрение которых позволило бы сократить потери при хранении до минимума и значительно улучшить качество продукции. Так, на основе научных экспериментов и обобщения многолетнего производственного опыта разработаны научно обоснованные рекомендации по хранению зерна, картофеля и плодоовощной продукции, в значительной степени изучено влияние условий выращивания продукции (удобрения, орошение, различие почв, сроки посева, посадки и уборки) на ее сохранность. Рекомендованы определенные сорта для длительного хранения продукции в свежем виде и для переработки (консервирование, квашение, соление, изготовление соков, чипсов, крупы и т.д.). В настоящее время созданы проекты зернохранилищ, картофелехранилищ, овоще- и плодохранилищ. Задача специалистов – применять на практике полученные знания в области хранения растениеводческой продукции с учетом условий конкретного предприятия.

Проблема увеличения объемов производства сельскохозяйственной продукции, повышения ее качества стала одной из центральных в нашем государстве. В связи с этим необходимо предусмотреть создание экономических условий, стимулирующих рост сельскохозяйственного производства, значительное увеличение капиталовложений в эффективно работающие сельскохозяйственные предприятия, совершенствование форм организации и управления, его интенсификацию и индустриализацию на базе комплексной механизации и химизации, массового внедрения достижений науки и передового опыта.

Цель учебной дисциплины – получение будущими специалистами агропромышленного комплекса необходимых знаний, практических навыков и умений, профессиональных компетенций по технологическим основам хранения и основным методам переработки растительного сырья.

Задачи учебной дисциплины:

- изучить теоретические основы хранения и переработки продукции растениеводства;
- изучить технологии хранения растительного сырья, обеспечивающие сохранение и повышение его качества;
- изучить основные способы и методы переработки продукции растениеводства и хранения продуктов переработки.