

## ТЕМАТИКА РЕФЕРАТИВНЫХ РАБОТ

### по дисциплине **ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. Нормы потребления продуктов питания в Республике Беларусь и за рубежом
2. Схема продвижения продуктов питания к потребителю
3. Потери плодов, овощей и картофеля при хранении
4. Факторы, влияющие на качество плодов, овощей и картофеля
5. Режимы хранения плодов, овощей и картофеля
6. Лежкость плодов и плодовых овощей
7. Лежкость двулетних овощей и картофеля
8. Лежкость листовых овощей, косточковых плодов и ягод
9. Регулируемые газовые среды
10. Модифицированные газовые среды
11. Хранение овощей в буртах
12. Классификация хранилищ
13. Системы вентиляции хранилищ
14. Строительно-конструктивные особенности хранилищ
15. Особенности хранения в холодильниках
16. Способы охлаждения холодильников
17. Соление огурцов и томатов
18. Квашение капусты
19. Мочение яблок
20. Маринование плодов и овощей
21. Тепловая стерилизация
22. Сушка плодов и овощей
23. Оценка качества картофеля
24. Оценка качества свеклы столовой
25. Оценка качества яблок

Составил зав. каф. плодоовощеводства \_\_\_\_\_ Н.Л. Почтовая  
\_\_\_\_\_ г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры \_\_\_\_\_ г. протокол №\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Почтовая