

Дослідження різних способів консервування плодоовочевої продукції

Бажаючи проводити науково-дослідну роботу з плодоовочевою продукцією, мають можливість працювати в лабораторії Переробки плодів та овочів. Де проводяться дослідження різних способів консервування плодоовочевої продукції з подальшою дегустацією.





Протягом літньо-осіннього періоду студенти – дипломники кафедри (члени гуртка «Технолог») приймають активну участь у роботі лабораторії переробки плодів та овочів: соління огірків, соління помідор, квашення капусти, виготовлення варення з смородини, повидла з яблук, томатного соку, компотів, вина та ін. Обов'язковим є дегустаційна оцінка виробленої сировини.



Окрім того в лабораторії проводиться дослідження різних способів сушіння та режимів зберігання плодоовочевої продукції з одночасним підбором кращих сортів для переробки та зберігання.

Керівник наукового гуртка, доцент,
Ящук Надія Олександрівна.