

ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ПЛОДОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра садівництва ім. проф. В.Л. Симиренка

Факультет агробіологічний

Лектор	Шевчук Людмила Миколаївна
Семестр	2
Ступінь вищої освіти	Доктор філософії
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Аудиторні години	30

Загальний опис дисципліни

Мета навчальної дисципліни сформувати в аспірантів систему теоретичних і практичних знань щодо закономірностей формування якості плодової продукції та її збереження. Курс охоплює вивчення впливу агротехнічних і погодних чинників на біоактивні показники плодів, оволодіння методами оцінки товарної якості, а також впровадження ефективних способів післязбиральної доробки, зберігання та переробки. Головний фокус дисципліни спрямований на максимальну реалізацію ресурсного потенціалу продукції та забезпечення її тривалої лежкості.

Теми лекцій:

1. Класифікація, біохімічного складу плодів плодових, ягідних культур
2. Суть та основи стандартизації плодів плодових та ягідних культур
3. Вплив погодних умов та елементів технології вирощування на якість і лежкість плодів
4. Біохімічні зміни плодів під час зберігання
5. Основні вимоги до плодосховищ.
6. Збирання, сортування та пакування врожаю
7. Післязбиральна доробка плодової продукції
8. Основи технологій зберігання плодів
9. Функціональні розлади плодів зерняткових культур
10. Мікробіологічні хвороби плодів

Теми практичних занять:

1. Методики (ДСТУ) визначення біохімічних складових плодів та продуктів переробки з них
2. Технічні умови національних стандартів на свіжі плоди плодових та ягідних культур
3. Роль екофакторів у формуванні якості плодів
4. Біохімічні складові плодів залежно від стану їх стиглості
5. Методи визначення стиглості плодів та їх практичне застосування. Прогнозування лежкості плодів зерняткових культур
6. Методи та способи післязбиральної обробки плодової продукції
7. Способи збирання врожаю плодових та ягідних культур
8. Планування схем завантаження плодосховищ у залежності від сортового асортименту
9. Мікробіологічні хвороби плодів при зберіганні, причини їх виникнення
10. Фізіологічні розлади плодів при зберіганні, причини їх виникнення

Теми самостійних занять:

1. Біоактивні речовини плодів зерняткових, кісточкових, ягідних та малопоширених порід
2. Фізичні та органолептичні показники якості плодів
3. Основні положення ДСТУ 2789. Плоди свіжі терміни визначення понять
4. Стандарти ДСТУ ЕЭК ООН FFV на свіжі плоди
5. Технічні умови національних стандартів на свіжі плоди кісточкових та ягідних порід.
6. Фактори зберігання, що визначають лежкість плодів
7. Речовини для передзберігальної обробки плодів
8. Збір урожаю. Формування партії плодів
9. Товарна обробка плодів. СОРТУВАННЯ. ПАКУВАННЯ
10. Зберігання плодів в умовах регульованої атмосфери
11. Основні положення ДСТУ ISO та ДСТУ 8297 Плоди яблуні. Втрати при зберіганні
12. Етилен та його роль в лежкості плодів