Вопросы к экзамену по дисциплине:

**Технология и оборудование переработки плодов, овощей и картофеля**

1. Значение консервирования.
2. Способы консервирования (биохимический, химический, физический, физико-механический, физико-химический).
3. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов.
4. Биохимические и химические изменения растительного сырья при консервировании.
5. Характеристика микрофлоры консервированных плодоовощных продуктов.
6. Хранение плодоовощного сырья перед переработкой.
7. Условия и сроки хранения сырья перед переработкой.
8. Подготовка сырья к консервированию.
9. Предварительная тепловая обработка сырья.
10. Фасование продукта в тару и ее герметизация (фасование, эксгаустирование, гермитизация тары).
11. Основы тепловой стерилизации продуктов.
12. Факторы, определяющие выбор температуры и времени стерилизации.
13. Техника стерилизации.
14. Подготовка тары к фасованию консервов.
15. Маркировка, учет и хранение готовой продукции.
16. Технологический процесс производства овощных маринадов.
17. Плодово – ягодные маринады.
18. Натуральные консервы из картофеля, овощей и фруктов.
19. Закусочные консервы.
20. Первые обеденные блюда и борщевые заправки – полуфабрикаты.
21. Концентрированные томатопродукты.
22. Режимы и сроки хранения консервов.
23. Технология производства соков из фруктов, овощей и винограда.
24. Технология производства консервированных компотов из плодов и ягод.
25. Технология производства плодово-ягодного и овощного пюре.
26. Технология производства плодово-ягодного варенья и джема.
27. Технология производства повидла.
28. Технология производства цукатов.
29. Технологическая схема комплексной переработки яблок и утилизация отходов консервного производства.
30. Нормы расхода сырья и материалов при консервировании.
31. Характеристика консервантов пищевых продуктов.
32. Сульфитация свежих и переработанных плодов и овощей сернистым ангидридом.
33. Консервирование бензойной кислотой.
34. Консервирование сорбиновой кислотой.
35. Факторы, влияющие на качество солено-квашенной продукции.
36. Технология квашения капусты в бочках, дошниках и цементированных емкостях.
37. Технология производства соленых огурцов и томатов.
38. Технология соления корнеплодов и арбузов.
39. Технология мочения яблок, сливы и ягод.
40. Особенности картофеля, овощей и фруктов как объекта сушки.
41. Способы сушки картофеля, овощей и фруктов.
42. Типы сушильных установок и их краткая характеристика.
43. Технологический процесс сушки картофеля и овощей.
44. Искусственная сушка фруктов и ягод.
45. Воздушно-солнечная сушка винограда и фруктов.
46. Особенности консервирования плодоовощного сырья замораживанием.
47. Кристаллизация, реклисталлизация, дефростация.
48. Способы и режимы замораживания растительной продукции.
49. Замораживание ягод погружным методом в кипящие жидкости.
50. Размораживание продуктов (дефростация).
51. Характеристика ассортимента картофелепродуктов.
52. Требования к картофелю как сырью для переработки.
53. Технология производства сухого картофельного пюре (картофельные хлопья, картофельная крупка).
54. Производство картофельного крахмала.
55. Хрустящий картофель.
56. Картофельные крекеры и хворост.
57. Замороженные картофелепродукты.
58. Утилизация отходов при консервировании и хранении плодов и овощей.
59. Учет готовой продукции.
60. Виды брака и причины порчи консервов.
61. Стандартизация плодоовощной консервированной продукции.
62. Правила упаковки и хранения готовой продукции.
63. Хранение готовой продукции, ее маркировка.