

СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ТОМАТНЫХ ОВОЩЕЙ : ТОМАТЫ, БАКЛАЖАНЫ И ПЕРЕЦ ОВОЩНОЙ



Выполнила:
Студентка 4 курса 1а группы
Шитова Людмила

ТОМАТНЫЕ

ОВОЩИ
Томатные овощи относятся к плодовым овощам. Это томаты, баклажаны, перец. Съедобной частью является многосеменная ягода с семенными камерами, заполненными сочной мякотью (томаты, баклажаны); плоды перца имеют полую семенную камеру и состоят из оболочки (перикарпия), семеносцев (плаценты) и семян.

КЛАССИФИКАЦИЯ ТОМАТНЫХ ОВОЩЕЙ:

Сорта томатных овощей различают по форме, окраске, массе, состоянию поверхности, назначению.

Томатные овощи способны к дозреванию, что сопровождается изменением окраски с зеленой на свойственную зрелым плодам, уменьшением содержания протопектина. У зрелых томатов преобладающим каротиноидом является ликопин, у перца – капсантин, у баклажанов – антоцианы.

Томаты и перец употребляют в свежем виде, используют для консервирования и соления; баклажаны – для консервирования, приготовления икры, засолки и маринования.



Томаты.

Плод томатов - настоящая ягода, которая состоит из кожицы, тонкого подкожного слоя мякоти и сочных семенных камер, в которых расположены семена, окруженные студенистой массой. Наиболее ценными являются плоды с меньшим количеством камер и толстыми мясистыми перегородками.



Болезни томатов. Большинство болезней томатов вызываются фитовтороз, вершинная гниль томатов, чёрная гниль плодов.

Фитофтороз - грибковое заболевание. Поражает все наземные органы растений. Болезнь наиболее вредоносна в годы с большим количеством осадков в летний период.

Вершинная гниль томатов- поражает плоды в начале созревания. Болезнь развивается в сухую жаркую погоду.

Черная гниль плодов - проявляется осенью на плодах поздних сборов в местах их прикрепления к плодоножке. На зрелых плодах образуются черные пятна, а на зеленых их окраска светло-серая.



Баклажаны.

Плоды баклажанов имеют округлую, цилиндрическую, а чаще грушевидную форму, окраску от светло-лиловой до темно-фиолетовой.

Питательная ценность баклажан невелика, содержат они мало и витаминов, но имеют хорошие вкусовые свойства.

Используют недозрелые, 30-40-дневные плоды баклажан для приготовления консервов, фарширования и жарки.

Баклажаны должны быть свежими, чистыми, здоровыми, свойственной ботаническому сорту формы и окраски/ с неогрубевшей кожицей и без механических повреждений. Мякоть плодов сочная, упругая, без пустот, семена белые, некожистые.



Перец.

Горький перец содержит глюкозид капсаицин, придающий ему острый жгучий вкус. В сладком перце капсаицина мало.

В состав плодов перца (горького и сладкого) входят сахар, белковые вещества, очень много витамина С и каротина. Зрелый (красный) перец содержит витамина С почти столько же, как черная смородина,

Горький перец используют зрелый (красного цвета) как приправу к пище, а сладкий - недозрелый и зрелый для приготовления консервов.

Плоды сладкого перца должны быть свежими, чистыми, здоровыми, с плодоножкой; по форме и окраске соответствовать ботаническому сорту, вкус их сладковатый, с легкой остротой.

Удлиненной формы плоды должны иметь длину не менее 6 см, а округлой - не менее 4 см по наибольшему поперечному диаметру.



КАЧЕСТВО, УСЛОВИЯ И СРОКИ УРАЖЕНИЯ



Качество томатных овощей определяют по следующим показателям: внешнему виду (свежесть, целостность, чистота, отсутствие повреждений: механических, вредителями, солнечными ожогами и болезнями); плотности, форме, размеру, вкусу, запаху, степени зрелости, внутреннему строению. Допускается наличие плодов меньшего размера, вялых, но не сморщенных, со свежими царапинами (для перца и баклажанов).

К нестандартным томатам относят плоды молочной зрелости, размером не менее 4 см по наибольшему поперечному диаметру и менее 3 см для мелкоплодных сортов удлиненной формы, уродливой формы, увядшие, с морщинистостью и др.

К отходам относят перезревшие, раздавленные, подмороженные, загнившие, пораженные сельскохозяйственными вредителями плоды.

Томатные овощи после уборки упаковывают в ящики, лотки и картонную тару. Зрелые томаты и перец хранят при температуре 0-1°C и относительной влажности воздуха 85-90%. Плоды технической зрелости (перец, баклажаны) и молочные томаты следует хранить при температуре 7-10°C.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Овощи	Температура хранения, °С	Относительная влажность воздуха, %	Продолжительность хранения (с момента сбора)
Томаты:			
Красные	0	85-90	2-4 недели
Бурые	От 1 до 2	85-90	До 1 месяца
Зеленые	От 11 до 13	85-90	3-4 недели
Перец:			
Сладкий	От 7 до 10	85-90	До 15 дней
горький	0	85-90	4 недели
Баклажаны	От 7 до 10	85-90	До 10 дней (лежские сорта до 2-3 месяцев)



Упаковка Томатных овощей:

Упаковывают томатные овощи в сухие, чистые, без постороннего запаха открытые ящики № 24 (ГОСТ 17812-72), № 1-2, № 1-3 и ящики-лотки № 5-1, № 5-2 и № 5-3 вместимостью 10-12 кг (ГОСТ 13359-84) и ящики № 1 (ГОСТ 20463-75). Укладывают плоды в тару плотными рядами вровень с краями ящика, слегка нажимая на плоды, но не повреждая их. В каждый ящик помещают плоды одного хозяйственно-ботанического сорта, одной степени спелости (допускается примесь плодов смежной спелости до 5 %) и близкие по размеру. Свежие томаты, предназначенные для переработки, упаковывают в ящики по 15-16 кг. Спелые розовые и красные томаты можно хранить при 4-6 °С до 10 дней.



СВЕЖИЕ ОВОЩИ ЯВЛЯЮТСЯ ОДНИМ ИЗ НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА. БОГАТЫЙ ВЫБОР ОВОЩЕЙ ПОЗВОЛЯЕТ СДЕЛАТЬ ПИТАНИЕ РАЗНООБРАЗНЫМ, ВКУСНЫМ И ПИТАТЕЛЬНЫМ. ВСЕ ОВОЩИ СОДЕРЖАТ МНОГО ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, ПОЛЕЗНЫХ ДЛЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ, ИМЕЮТ МНОГО МИНЕРАЛОВ И ВИТАМИНОВ. ПО МАССЕ ОВОЩИ ЯВЛЯЮТСЯ НАИБОЛЕЕ ПОТРЕБЛЯЕМЫМ ПРОДУКТОМ. ВМЕСТЕ С ТЕМ ПОЛЕЗНЫЕ ВЕЩЕСТВА В ОВОЩАХ СОХРАНЯЮТСЯ ПРИ ИХ ХРАНЕНИИ В СВЕЖЕМ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННОМ ВИДЕ, ЧТО ДЕЛАЕТ ПРОДАЖУ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНЫМ.