

Автономное учреждение  
среднего профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры  
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

## Тема: «Организация хранения продовольственных товаров»

Выполнила: Афиногенова Е.В.  
Наименование учебной  
дисциплины: «Организация  
хранения контроль запасов и  
сырья»  
Курс: 2  
Специальность: «Технология  
продукции общественного питания»  
Группа: 132  
Руководитель: Глухова В.А.

**ЦЕЛЬ : ИЗУЧИТЬ ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ.**

**АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ:**

**ПРАВИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ПОЗВОЛЯЕТ СБЕРЕЧЬ ПИЩЕВУЮ И  
БИОЛОГИЧЕСКУЮ ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,  
ПРЕДОХРАНЯЕТ ИХ ОТ ПОРЧИ, ИМЕЕТ БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ  
ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ.**



- Для хранения готовой продукции используют закрытые типы складов.

- Для продовольственных товаров, склонных к самосогреванию за счет физиологического тепла, довольно часто используют активный воздухообмен (вентиляцию или циркуляцию).



# На сегодняшний день выделяется четыре метода хранения продуктов питания:

- Сортовой — товары различных видов размещены отдельно
- Партионный — когда каждая партия товара, поступающая на склад, хранится отдельно (в одной партии могут находиться различные наименования продуктов)
- Партионно-сортовой, при котором отдельно хранится каждая партия товара, а внутри этой партии идет дополнительное деление по сортам продуктов
- По наименованиям, которые предусматривает отдельное хранение каждого из наименований товаров.





- Для продовольственных товаров, склонных к самосогреванию за счет физиологического тепла, довольно часто используют активный воздухообмен (вентиляцию или циркуляцию).
- На практике, применяют при хранении зерна, картофеля, корнеплодов, белокочанной капусты.

## ○ Хранение овощей и фруктов

осуществляется с применением оборудования, которое включает в себя рециркуляторы с безозоновыми и озonoобразующими УФ-лампами, модули вентиляционных систем.



- Морковь хранится в деревянных вентилируемых контейнерах.
- Температура в хранилище от 0 до 1° С, влажность воздуха 90 - 95%. Естественная вентиляция.





- Картофель хранят в контейнерах с применением активной вентиляции и искусственного охлаждения.



- Плоды могут храниться в неохлаждаемых и с искусственным охлаждением плодохранилищах (холодильниках).



# Камеры газации бананов

- -это процесс контролируемого дозревания бананов перед их отгрузкой в розничную торговлю.

