

# Фрукты и ягоды



Презентацию подготовила  
Михневич Т.В.  
учитель технологии  
школа №43  
г. Калининград.

Фрукты- ценный продукт питания. В них содержатся легкоусвояемые углеводы ( глюкоза, фруктоза, сахароза), органические кислоты ( яблочная, лимонная, винная), витамины С и др. В кожуре фруктов больше витаминов, чем в мякоти, а наружные слои мякоти богаче витаминами, чем внутренние.



# Различают следующие группы фруктов

• Семечковые

• Косточковые

• Ягоды

• Орехоплодные

• Субтропические и тропические

• Цитрусовые



# Семечковые



Семечковые плоды состоят из кожуры, плодовой мякоти и камеры с семечками. Наиболее распространённые культуры семечковых-яблоки, груши и айва.

Айва- небольшое дерево, выращиваемое в основном в южных районах России. Айва отличается сильно вяжущим терпким вкусом и плотной грубой мякотью. Айва используется для приготовления варенья и джема. Плод очень богат пектиновыми (желирующими) веществами, поэтому из неё получают желе и мармелады.



Груши среди всех семечковых занимают небольшой удельный вес. В зависимости от сорта плоды груши созревают с июля по октябрь. Их используют в пищу в свежем и переработанном виде. В плодах содержится сахар, яблочная и лимонная кислоты, пектин, витамины А, В 1,С,РР.



# КОСТОЧКОВЫЕ

Вишню широко культивируют в России. Плоды созревают в июне-августе. В них содержатся до 17,5% сахаров, до 2,7% органических кислот, витамины А, В<sub>1</sub>, С, РР и другие компоненты.



Слива широко распространена в южных районах и в средней зоне России. Плоды собирают в августе-сентябре. В них содержатся до 17% сахаров, до 3% кислот, пектин, витамины А,С,Р,РР,В1,В2, минеральные соли, красящие вещества. Срок хранения свежих плодов-12-15 дней.







Абрикосы - теплолюбивые культуры. Плоды абрикоса - важнейшее сырьё в консервной и кондитерской промышленности. Отличаются высокими вкусовыми качествами и обладают ценными свойствами. Сушёные плоды с косточкой называют урюком, а без неё - курагой.



Персики различают по размеру и форме плодов, окраске, содержанию сахаров и кислот. Плоды употребляют в свежем и переработанном виде. В мякоти персика содержатся до 15% сахаров, витамины С, В 1

В2 ,Е, соли калия, каротин.



# Ягоды

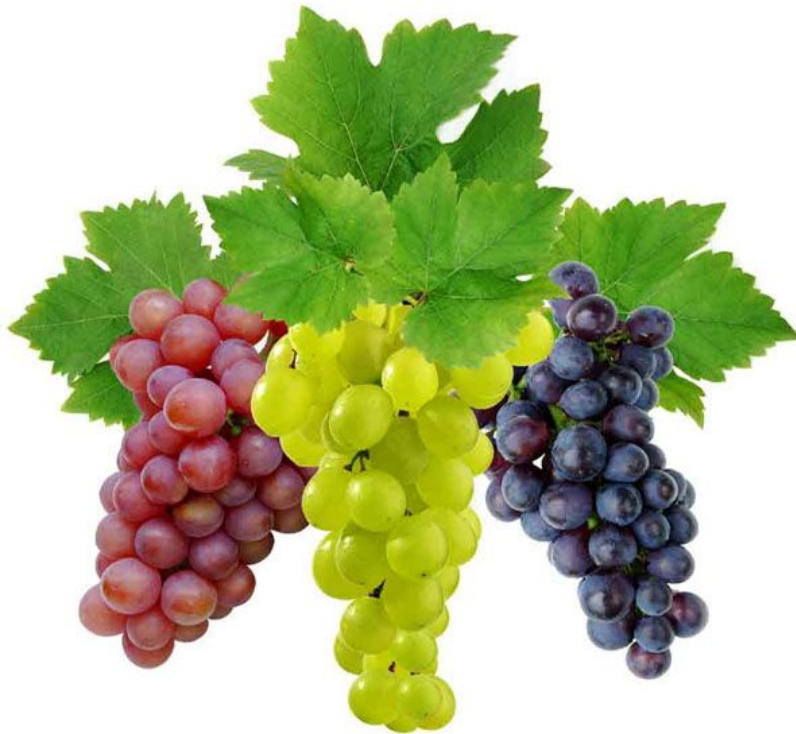
Ягоды делятся на три группы:

- **Настоящие**
- **Ложные**
- **Сложноцветные**

Все ягоды имеют хороший вкус и отличаются высоким содержанием кислот, легкоусвояемых кислот и витаминов.



У настоящих ягод семена погружены непосредственно в мякоть.



У ложных ягод плод образуется из разросшегося цветоложа и имеет на поверхности маленькие косточки.



Сложноцветные ягоды состоят из сросшихся «  
настоящих» плодов.



# Субтропические и тропические Цитрусовые

В цитрусовых плодах  
содержится много  
витаминов (особенно  
витаминов С и Р),  
органических кислот и  
минеральных солей.



У всех цитрусовых довольно толстая кожура. В ней содержатся почти все эфирные масла, придающие цитрусовым особый аромат.





# Тропические плоды

Инжир даёт очень вкусные, сочные плоды, которые употребляют в основном в сушёном виде.



Бананы – это плоды крупного травянистого растения. Содержат сахара, соли калия, витамины. Бананы растут гроздьями, в грозди плоды расположены кистями, по 10-15 штук в каждой. Плоды бананов состоят из плотной кожуры и мякоти. Используют их в основном в свежем виде.



Ананас- многолетнее травянистое растение. Плод ананаса представляет собой сборный плод, состоящий из сросшихся мясистых завязей, по внешнему виду напоминающий большую сосновую шишку. Кожура и сердцевина несъедобны.



**Хурма** род вечнозелёных деревьев и кустарников семейства Эбеновые. Деревья доживают до пятисот лет. У многих видов плоды представляют собой крупные оранжевые мясистые 1-10-ти семянные ягоды.



**Фейхоа**— вид вечнозелёных кустарников или невысоких деревьев рода Акка (Асса) семейства Миртовые .



**Гранат** - вид растений из рода Гранат семейства Дербенниковые.



Маслины (оливки)- плоды оливкового дерева. Они отличаются высоким содержанием жира и белковых веществ. Недозрелые зелёные плоды маринуют, а крупные чёрные- солят и используют в качестве гарнира.



# Орехоплодные



Орехоплодные состоят из ядра, заключённого в сухую деревянистую скорлупу. Орехи отличаются высоким содержанием жиров и белков.



# Лещинные орехи



# Фисташки

Форма орехов конусовидная, они имеют твёрдую скорлупу и ядро зеленоватого цвета, при полном созревании растрескиваются по « шву».



# Миндаль

Миндаль известен и как дикое, и как культурное растение. Есть две разновидности миндаля: сладкий ( съедобный) и горький ( несъедобный). В миндале содержится большое количество жирного масла, белков, витамины группы В,Е и др.



# Арахис

Арахис созревает в земле. Орехи выкапывают, моют и сушат. Они имеют неправильную форму, удлинённую, с перемычкой посередине.



# Закрепление изученного материала

1. Как классифицируются фрукты и ягоды?
2. Какие из них наиболее распространены в вашей местности?
3. Как правильно подготовить фрукты и ягоды для тепловой обработки?



**Благодарю за  
внимание!**

