

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «ЮГО-ЗАПАД»

Дисциплина «Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров»

ПРЕЗЕНТАЦИЯ К УРОКУ
«Характеристика косточковых плодов»

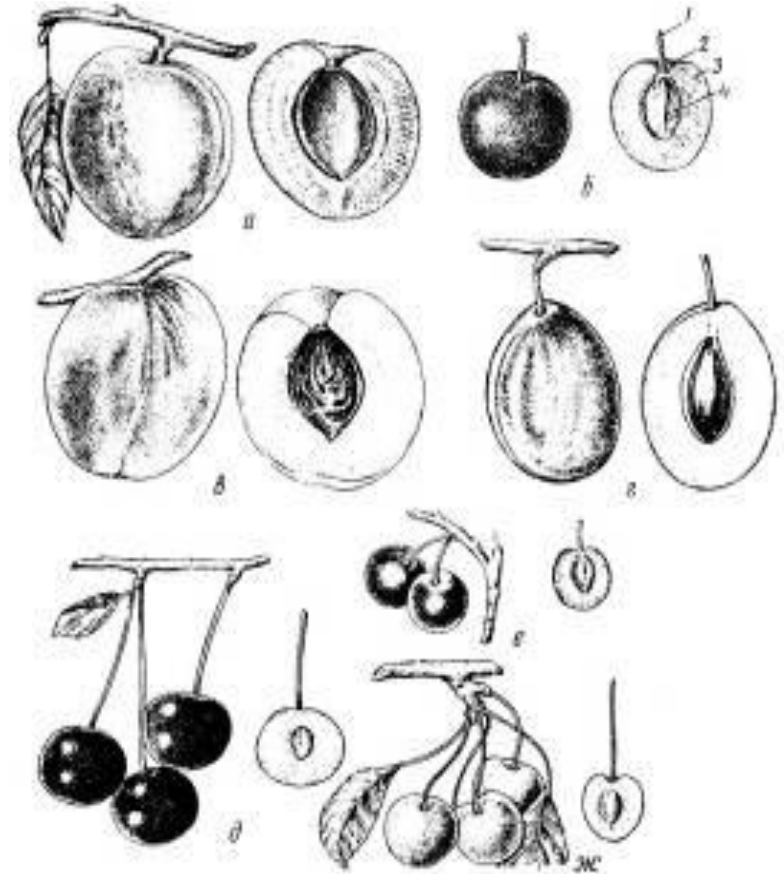
Преподаватель Павлова Т.В.

Москва 2015

Введение.

Классификация косточковых плодов

- Семейство Розанные, в подсемейство Сливовые — **вишня**, **черешня**, **слива**, **алыча**, **абрикос**, **персик** и др. Кроме близкого систематического родства их объединяют общие производственно-биологические признаки и свойства. Их выращивают в основном ради получения односемянных плодов — костянок.



Характеристика косточковых плодов



- Плоды косточковых культур имеют тонкие покровные ткани (эпидермис с кутикулой у вишни, черешни, сливы и эпидермис с опушением у персиков и абрикосов), которые недостаточно защищают от испарения воды и механических повреждений, что отрицательно влияет на сохранность и транспортабельность продукции. После съема косточковые плоды плохо дозревают при хранении, поэтому большинство этих плодов собирают в степени зрелости, близкой к потребительской.

Вишня



- Плоды вишни и черешни содержат в среднем 15% сухих веществ, примерно одинаковое количество Сахаров и витамина С (15-25 мг/100 г сырой массы). Вишня богаче фенольными веществами и органическими кислотами (примерно в 1,6 раза), благодаря чему имеет более выраженный по сравнению с черешней кисло-сладкий вкус. Клетчатки и пектиновых веществ в мякоти вишни и черешни мало - в среднем 0,8%. Азотистых веществ также немного: в черешне - 1,1%; вишне - 0,8%.

Черешня



- Плоды черешни содержат органические кислоты, сахара (фруктозу, глюкозу), витамины А, В1, В2, Е, РР, С, микроэлементы (железо, йод), макроэлементы (калий, кальций, магний и другие), пектиновые вещества, а также антоцианы — вещества из группы флавоноидов.



- Плоды черешни высоко ценятся за приятный сладкий вкус. Плоды употребляют в свежем виде; они пригодны также для различных видов переработки: получения соков, компотов, плодового вина, приготовления варенья и джема.

Слива



Слива занимает третье место среди плодовых культур после яблони и вишни. По потребительским и технологическим свойствам все плоды сливы делят на несколько видов, из которых наиболее распространены домашняя слива (в том числе венгерка, ренклоды, яичная), алыча и терн. По химическому составу два последних вида отличаются от домашней сливы большим содержанием кислот (до 2,3%) и меньшим – сахаров. Сливы содержат в среднем 13% сухих веществ, среди которых преобладают моносахара (9%). В сливе меньше, чем в вишне, витамина С и фенольных веществ, но больше витаминов группы В и пектиновых веществ (до 1,5%). Содержание азотистых веществ в сливах невелико - 0,8%.

Алыча



- По массе алычу делят на мелкоплодную (до 20 г) и крупноплодную. Плоды алычи имеют округлую форму, окраску кожицы от светло-желтой до темно-красной, мякоть желтую, сочную, кисло-сладкую, крупную косточку, плохо отделяющуюся от мякоти. Алычу из-за кислого вкуса используют в основном для переработки на варенье и компоты, реже - в свежем виде. Транспортабельность плодов хорошая. Мелкоплодная алыча произрастает в диком виде.
-

Персик



- **Персики** - наиболее теплолюбивая культура среди косточковых. Плоды персиков могут быть опушенными (настоящие) и неопушенными (нектарины). Содержание сухих веществ в среднем 16%, из которых на долю Сахаров приходится 12%, в основном это сахароза.
- Витамин С в персиках мало - не более 10 мг/100 г сырой массы, значительно больше полифенольных веществ, обладающих Р-витаминной активностью. Из минеральных веществ в персиках, как и во всех косточковых, преобладает калий, достаточно много содержится железа.

Абрикосы



- В абрикосах достаточно много органических кислот (до 2,0%), преобладает яблочная кислота, ароматических и пектиновых веществ (до 1,6%), каротина и каротиноидов (до 7,0 мг/100 г). Азотистых веществ в абрикосах и персиках содержится мало - 0,9%.
 - По назначению все помологические сорта абрикосов и персиков делят на столовые, консервные, универсальные и сушильные.
 - Сушильные сорта абрикосов - плоды высокосахаристые, мелкие и средние, с плотной мякотью.
 - Сорта абрикосов столового и консервного назначения - плоды в основном крупные и средние, кисло-сладкие, более сочные и ароматные, чем сушильные.
-

Заключение

- Плоды 1-го сорта косточковых должны быть типичными по форме и окраске для данного помологического сорта, с хорошо выраженной окраской, однородными по степени зрелости, но не зелеными и не перезревшими. Размер по наибольшему поперечному диаметру плодов европейских сортов - не менее 30 мм, среднеазиатских - не менее 25 мм.
 - Во 2-м сорте допускаются плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для помологического сорта, неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие. Размер плодов не нормируется.
 - Наиболее распространенным заболеванием косточковых плодов является горькая плодовая.
 - 14 видов из семейства Розовых занесены в Красную книгу Российской Федерации.
-