

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

ОВОЦИ

Технологии приготовления полуфабрикатов

ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ НА
СЛЕДУЮЩИЕ ГРУППЫ:

1. КЛУБНЕПЛОДЫ

Корнеплоды, растения, выращиваемые ради мощных сочных подземных органов, неправильно называемых также корнеплодами. Обычно это двулетние растения из семейства крестоцветных (репа, редька, брюква, турнепс), зонтичных (морковь, петрушка, сельдерей, пастернак), сложноцветных (цикорий, скорцонера), реже однолетние (редис) и многолетние (например, катран из семейства крестоцветных). В первый год жизни у большинства К. развивается розетка листьев и "корнеплод". Его верхняя часть — "головка" — несёт розетку листьев и образована укороченным стеблем. Под ней находится "шейка", представляющая собой подсемядольное колено, или гипокотиль, — участок стебля проростка между семядолями и главным корнем (например, у моркови) или только его верхней частью (например, у свёклы, репы, брюквы). Собственно корень — обычно это главный корень проростка — ветвится, образуя боковые корни (рис. 1, 2). Масса "корнеплода" состоит из разросшейся паренхимы ксилемы (редька, репа) или флоэмы и коры (морковь). У свёклы кольцо прироста из ксилемы и флоэмы образуется несколькими кольцами камбия, а в паренхиме откладываются в запас питательные вещества. На 2-м году жизни из почек, находящихся в пазухах розеточных листьев, развивается цветущий и плодоносящий стебель. После оплодотворения растение отмирает.

Требовательны к влаге. Хорошие их урожаи получают на плодородных рыхлых почвах. К. содержат много сахаров, минеральных солей, витаминов, каротина. Используются в пищу в варёном, тушёном и сыром виде, их сушат и консервируют.

ПРИМЕРЫ:







2. КАПУСТНЫЕ.

- К семейству Капустные принадлежит большое число овощных культур, **распространенных** на всех континентах.
- Полезные свойства** растений, входящих в это семейство, были известны людям с незапамятных времен. Один из древнегреческих мифов связывает **происхождение** капусты с именем повелителя неба Юпитера. Юпитер, стараясь объяснить противоречивые предсказания двух оракулов, взмок от напряжения, и капли его пота, упавшие на землю, превратились в кочаны капусты.
- В своем историческом развитии семейство Капустные связано с районами Средиземноморья, Кавказа и Средней Азии, где **сосредоточено** большое число видов. Так, например, академик Н. И. Вавилов во время одной из экспедиций отмечал наличие эндемичных областей произрастания дикой капусты в Анатолии.
- Род**, как отмечал еще в 1930 г. известный американский ботаник-систематик Л. Х. Бейли, один из наиболее сложных и запутанных. Кстати, собранный им в Юго-Восточной Азии гербарий представителей *Brassica L.*, имеющий огромную ценность, состоял из более чем 2400 растений.
- Название** рода происходит, по-видимому, от греческого слова «бразо» — варить; по другой версии — от кельтского названия капусты — «брессик» или от греческого «брассо» — трещать, хрустеть. Как бы то ни было, **этимология** этого слова прямо связана с древними очагами возделывания культуры. Корень славянского слова «капуста», созвучный названию растения и на многих других языках мира, вероятно, происходит от кельтского слова «кап» — голова (или, в данном случае, кочан).
- Классификация** представителей рода постоянно совершенствуется. Если в классификации, предложенной в начале XIX в. А. П. Декандалем, все основные формы возделываемой капусты были представлены в качестве разновидностей, входящих в вид *Brassica oleracea L.*, то последними работами ученых Всесоюзного научно-исследовательского института растениеводства им. Н. И. Вавилова показано, что этот вид имеет весьма сложный и полиморфный **состав**. В связи с этим выделенные К. Линнеем и А. П. Декандалем разновидности будет правильно признать близкородственными видами в комплексе средиземноморско-европейских видов капусты (*Brassica aggr. oleracea L.*).
- Производство** всех видов капусты, за исключением цветной, в 1989 г. превысило 36 млн т.







3.

ПРЯНЫЕ.

- Пряные овощи составляют сравнительно небольшую часть местных пряностей. Культивируются они во всем мире, имеют множество сортов, отличающихся по размерам, силе и остроте вкуса и аромата, и употребляются, как правило, во всех национальных кухнях. Пряные овощи применяют в значительно больших количествах в расчете на блюдо по сравнению со всеми иными видами пряностей, поскольку пряные свойства этих овощей выражаются гораздо мягче. Благодаря многовековой селекции горькое начало у пряных овощей почти совершенно исчезло.
- В отличие от других видов пряных растений у пряных овощей употребляют в пищу все части растения: не только их мясистую подземную часть (луковицы или корнеплоды), но и надземную часть — стебли, трава (листья, перо), а также семена.
- Пряные овощи можно использовать как в свежем, так и сушеном виде, отваривать, пассеровать, мариновать.
- Все эти благоприятные свойства пряных овощей и обуславливают наиболее частое применение их в кулинарии по сравнению со всеми другими видами пряностей.





4. ТОМАТНЫЕ.

ТОМАТНЫЕ ОВОЩИ

Томатные овощи- томаты, баклажаны и перец стручковый - плоды однолетних растений. Баклажаны и перец культивируют главным образом в южных районах России.

Томаты в последнее время получили повсеместное распространение. В самых северных районах их выращивают в защищенном грунте.

Томаты (помидоры)

Томаты относятся к числу наиболее ценных овощей. Они содержат до 4% сахара, 0,4-0,6% органических кислот, около 1% азотистых веществ, минеральные соли, пектин. В томатах имеются почти все виды витаминов, встречающихся в растениях, но больше всего в них витамина С. Хорошее сочетание сахара и органических кислот обуславливает приятный вкус томатов.

Плоды томата состоят из кожицы, плодовой мякоти и семенных камер. В зависимости от сорта плоды бывают малокамерные и многокамерные. Как правило, многокамерные плоды обычно ребристые, они хуже сохраняются.

По спелости различают томаты зеленые, молочные, бурые, розовые и красные.

Хозяйственно-ботанических сортов томатов очень много. Наиболее известны Бизон, Эрлиана, Маяк, Буденовка, Чудо рынка, Гумберт и др.

Томаты используют свежими, для приготовления овощных салатов, переработки и консервирования.

Поступающие в продажу томаты должны быть свежими, целыми, не перезрелыми, не уродливыми по форме, не поврежденными сельскохозяйственными вредителями и болезнями, красной или розовой стадий спелости. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 4 см, кроме сливо-видных сортов, для которых этот показатель не установлен.

Допускается 5% плодов менее установленного размера и 15% плодов с опробковелыми образованиями.

В осенний период могут поступать в торговлю томаты бурой стадии спелости.

Из болезней, поражающих томаты, наиболее характерны черная гниль и бурая пятнистость.

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.

Выращивают следующие сорта баклажан: Деликатес, Болгарский, Крымский, Бирючукский, Донской и др.

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, нежесткие.

Плоды баклажан удлиненной формы должны иметь длину не менее 10 см, а округлой--не менее 5 см по наибольшему поперечному диаметру.

Допускается до 10% к весу партии плодов с легким увяданием кожицы, царапинами и нажимами и до 5% с более кожистыми (зрелыми) семенами.

Перец стручковый. Овощной перец бывает двух видов: горький и сладкий.

Горький 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,

Сорта сладкого перца: Болгарский, Астраханский, Новочеркасский и др. Сорта горького перца: Астраханский, Каенский, Украинский горький.

Горький перец используют зрелый (красного цвета) как приправу к пище, а сладкий - незрелый 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.

Плодов, имеющих отклонения от установленных размеров до 1 см, допускается 5%, а слегка вялых и с царапинами- до 10% к весу.

Плоды горького перца должны быть свежими, чистыми, здоровыми, созревшими, с плодоножкой, горького вкуса. Плодов с легкой потертостью и царапинами допускается до 7%.

Упаковка и хранение томатных овощей. Перец и баклажаны упаковывают в решетчатые ящики емкостью не более 20 кг, а зрелые томаты - до 8 кг.

Лучшая температура хранения томатных овощей 1 - 2°C, а относительная влажность воздуха - 85-90%. В этих условиях их можно хранить 12-15 суток.









**ДОМА ДОБАВИТЬ
КОРНЕПЛОДЫ**