

ББК Л82(2Рос.Калм)я73+Л82я73

УДК 664.7(075.8)

Д 418

Джиргалова, Е.А.

Д 418 Технология хранения и переработка продукции растениеводства [Текст]: учеб. пособие / Е.А. Джиргалова, А.Л. Бадмахалгаев, В.А. Батыров. – Элиста: Изд-во Калм. ун-та, 2014. – 100 с.

*Печатается по решению редакционно-издательского совета
ФГБОУ ВПО «Калмыцкий государственный университет»*

Учебное пособие представляет собой лабораторный практикум по дисциплине «Технология хранения и переработка продукции растениеводства», в котором в доступной форме изложены принципы размещения зерна, приводится методика проведения количественно-качественного учета зерна в хранилище, определение зараженности зерна и семян хлебных запасов, основы переработки зерна в муку и крупы, переработка плодоовощной продукции.

Учебное пособие предназначено для студентов 4 курса направления 110400.62 – Агрономия, 5-6 курсов специальности 110201.65 – Агрономия заочной формы обучения.

Рецензенты:

зав. кафедрой растениеводства и луговых экосистем РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, доктор с.-х. наук, профессор Н.Н. Лазарев;

руководитель филиала ФГБУ «Российский сельскохозяйственный центр» по РК А.О. Кекешкеев

© ФГБОУ ВПО «Калмыцкий государственный университет», 2014 г.

© Джиргалова Е.А., Бадмахалгаев А.Л., Батыров В.А., 2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Лабораторная работа № 1. Правила размещения зерна в хранилище.	
Система наблюдения за хранящимся зерном	5
Лабораторная работа № 2. Сушка зерна	9
Лабораторная работа № 3. Количественно-качественный учет зерна в хранилище	16
Лабораторная работа № 4. Основные группы микроорганизмов, встречающихся в зерне и семенах при хранении	20
Лабораторная работа № 5. Главнейшие вредители зерна и семян при хранении	26
Лабораторная работа № 6. Определение зараженности зерна и семян хлебных запасов	34
Лабораторная работа № 7. Правила отбора проб муки	39
Лабораторная работа № 8. Определение качества муки	43
Лабораторная работа № 9. Определение количества и качества сырой клейковины	50
Лабораторная работа № 10. Хранение муки	56
Лабораторная работа № 11. Пробная выпечка хлеба из пшеничной муки	58
Лабораторная работа № 12. Определение качества печеного хлеба	61
Лабораторная работа № 13. Классификация макаронных изделий	65
Лабораторная работа № 14. Определение варочных свойств макаронных изделий	75
Лабораторная работа № 15. Определение пленчатости зерна крупяных культур	77
Лабораторная работа № 16. Определение кулинарных достоинств круп	80
Лабораторная работа № 17. Отбор образцов для оценки качества и аналитической пробы для химического анализа картофеля, плодов и овощей	82
Лабораторно-практическая работа № 18. Приготовление квашеной капусты и определение ее качества	84
Лабораторно-практическая работа № 19. Определение общей кислотности плодов, овощей и солено-квашеной продукции	86
Список использованной литературы	88
Приложение	89