

**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