

SADRŽAJ:

UVOD: Priprema voća i povrća za skladištenje

Opšte karakteristike maline

Berba i rukovanje plodovima posle berbe

Uticaj zamrzavanja na mikroorganizme u namirnici

Temperatura zamrzavanja namirnica

Zamrzavanje maline

Zaključak

Literatura

UVOD: Priprema voća i povrća za skladištenje

Pri prijemu voća i povrća potrebno je izvršiti uzorkovanje i određivanje tehnoloških parametara sirovine, jer samo kvalitetne sirovine možemo čuvati duži period. Voće i povrće kao polazna sirovina treba da ima potrebna svojstva koja ih čine pogodnim za čuvanje u svežem stanju. Tehnološki parametri koji se proveravaju kod prijema određene vrste su: sorta, stepen zrelosti, hemijski sastav, prisustvo insekata i drugih štetočina, oštećenja usled delovanja mikroorganizama, kao i druge vrste eventualnih oštećenja mehaničke i fiziološke prirode itd. Ovi parametri karakteristični su za svaku sortu, a zavise i od agro-ekoloških i agro-tehničkih uslova proizvodnje kao i načina branja, vremena branja, načina transporta itd. Voće i povrće namenjeno za preradu ne mora da ispunjava striktno uslove kvaliteta kao voće i povrće koje je namenjeno za konzumiranje u svežem stanju. Osetljive sirovine sa oštećenim kvalitetom plodova moraju odmah da se prerade. Kvalitet sirovine podrazumeva poseban stadijum tehnološke zrelosti. Nakon što se utvrdi da sirovina zadovoljava propisane parametre, da nema značajnijih prepreka za prijem u skladište, sirovina se prima u skladište. Sada se mora adekvatno uskladištiti do upotrebe. Ponekad se i tokom prijema (ako će se sirovina duže vrijeme zadržati u skladištu) vrši prebiranje-inspekcija i sortiranje, s ciljem uklanjanja eventualnih primesa koje bi mogle izazvati kvarenje.

Rukovanje tokom utovara i istovara, te tokom skladištenja, odvija se raznim vrstama transportnih sredstava. Ova transportna sredstva mogu biti mobilna i fiksna. Mobilna sredstva se koriste u skladištima, tokom utovara i istovara, a u ovu vrstu ubrajamo razne vrste viljuškara (motorni, paletari), kolica...

Malina je voće niske kalorijske i visoke hranljive vrednosti, lekovito i dobro svarljivo. Zbog svega ovoga potražnja za malinom raste. U mnogim zemljama se plod koristi u naučnoj medicini kao sredstvo za izbacivanje tečnosti i lečenje ekcema. Ekstrakt iz ploda deluje protiv virusa. Pored toga on aktivira pankreas na lučenje insulina, pa time snižava šećer u krvi. Koristi se i u prehrambenoj industriji.

U poslednje vreme se istražuje delovanje maline na maligne ćelije. Ustanovljeno je da elaginska kiselina, koje ima dosta u malinama, sprečava umnožavanje ćelija raka. Preventivno i suzbijajuće dejstvo ima i plod i čaj od lišća maline

Opšte karakteristike maline

Malina (*Rubus idaeus*) je višegodišnji žbun sa uspravnim, zeljastim stablom. Listovi su složeni od 3-7 listića, dlakavi. Cvetovi su beli sa dugačkim cvetnim drškama, sakupljeni na vrhovima grana ili u pazuhu listova. Plodovi su mnogobrojne koštunice koje su spojene razraslom, sočnom cvetnom ložom crvene boje. Plod maline je obično svetlocrvene, crvene, tamnocrvene ili žute boje. Masa ploda većine plemenitih sorti maline kreće se od 3 do 6 g. Čvrstina ploda maline je veoma važna osobina, jer od nje zavisi mogućnost prevoza i način upotrebe. Plodovi maline iz gustih zasada, naročito ako vlada suša, su sitni...

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com