

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/referat/223092>

**Тип работы:** Реферат

**Предмет:** Экспертиза, ревизия и контроль

Введение.....	3
1. Состояние производства и потребления корнеплодов.....	4
2. Методы определения качества товаров.....	6
Заключение.....	9
Список литературы.....	10

Введение

Существенную часть нашей пищи составляют плоды и овощи.

Особое значение имеют плоды и овощи - в поддержании кислотно-щелочного равновесия в крови и жидкостях тканей организма.

Они дают начало образованию в организме щелочных соединений, которые нейтрализуют кислые соединения крови и других жидкостей организма.

Благодаря этому pH жидкостей организма поддерживается на постоянном уровне.

Важная роль принадлежит овощам в лечебном и диетическом питании. Многие овощи используют в виде отваров и соков в качестве хорошего витаминизированного средства.

Наиболее ценные вещества овощей (сахара, минеральные соли, кислоты, витамины и др.) растворены в клеточном соке.

Попадая в организм человека, многие нерастворимые в клеточном соке овощей вещества подвергаются сложным превращениям и только после этого становятся усвояемыми.

1. Состояние производства и потребления корнеплодов

В отличие от иных групп продовольственных продуктов корнеплоды и после их уборки остаются живыми организмами, и в них проходят процессы, присущие растительной клеточке.

За счет высокого содержания влаги плоды и овощи, имеют свойства быстро портиться. Именно поэтому на их сохранность и свежесть оказывают влияние ряд факторов:

- способ уборки
- качество уборки
- уровень зрелости
- тип поврежденности, в случае если они есть
- способ хранения

Главными факторами, влияющими на сохранность корнеплодов и овощей, считаются:

- уровень влажности
- уровень освещенности
- температура в помещении, где хранится корнеплод
- изменения химического состава

Корнеплоды входят в ежедневный рацион питания каждого человека, начиная с самого раннего возраста.

Именно поэтому их качество должно соответствовать нормам. Экспертиза качества корнеплодов проводится с целью проверки на качество и на содержание в них различных нитратов.

Нужные на биологическом уровне функциональные элементы находятся в плодах и овощах в легкоусвояемой форме, а использование в сыром виде еще эффективней. В них содержится большое количество микроэлементов и витаминов.

В нашей стране по потреблению, среди овощей, корнеплоды занимают первое место. К ним относят овощи, имеющие корень: морковь, репа, свекла, редис.

В зависимости от строения, выделяют три типа корнеплодов:

Корнеплоды на подобии моркови - морковь, петрушка, пастернак- имеют в центре сердцевину, окруженную слоем коры.

Корнеплоды на подобии свеклы имеют кольцевое строение, в кольце чередуются ткани ксилемы и флоэмы.

Корнеплоды на подобии редиса - редис, редька, репа, брюква - имеют в центре первичную ксилему, вторичная ксилема и флоэма отходят от нее в форме лучей.

- 1.Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение товаров растительного происхождения. - М.: Деловая литература, 2018.
- 2.Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. - Ростов - на - Дону.: Учебное пособие, 2020.
3. Памбухчиянц О.В., Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие., Издательство: Дашков и К. 2017г.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/referat/223092>