

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/434047>

Тип работы: Реферат

Предмет: Сельскохозяйственные растения

Введение 3

1. Особенности климактерических плодов 5

2. Факторы, влияющие на качество плодов на этапах товародвижения 9

3. Управление качеством манго на этапах товародвижения 12

3. Управление качеством авокадо на этапах товародвижения 18

Заключение 22

Список использованных источников 24

Плоды манго и авокадо являются популярными и востребованными на рынке благодаря своему вкусу, питательным свойствам и полезным характеристикам. Однако, их особенности созревания и хранения требуют особого внимания при управлении качеством. В данном контексте, исследование методов и направлений улучшения качества и безопасности плодов манго и авокадо на различных этапах товародвижения является актуальной и важной задачей.

Климактерические плоды, такие как манго, авокадо, проходят через стадии зрелости, которые включают в себя фазу ускоренного созревания, известную как климактерическая фаза. В этот период происходят значительные изменения в химическом составе и физиологических характеристиках плодов, включая выделение этилена, что приводит к их ускоренному созреванию. Управление качеством климактерических плодов на этапах товародвижения представляет собой сложную задачу.

Одной из основных проблем является то, что плоды могут переспеть или потерять качество во время транспортировки и хранения из-за неправильного управления температурой, влажностью и газовой средой. Это может привести к потере товарной стоимости, увеличению потерь и ухудшению потребительских свойств плодов.

Актуальность темы обусловлена важностью обеспечения высокого качества и безопасности данных плодов для потребителей, а также экономическими потерями, которые могут возникнуть из-за неправильного управления качеством. Эффективное управление качеством на этапах товародвижения позволяет улучшить конкурентоспособность продукции и снизить потери, что важно как для производителей, так и для потребителей.

Целью данной работы является изучение управления качеством климактерических плодов на этапах товародвижения.

Задачи:

Изучать особенности климактерических плодов;

Рассмотреть факторы, влияющие на качество плодов на этапах товародвижения;

Изучать управление качеством манго на этапах товародвижения.

Проанализировать управление качеством авокадо на этапах товародвижения.

Работа состоит из четырех глав, введения и заключения, в конце представлен список литературы.

1. Особенности климактерических плодов

Климактерические плоды - это плоды, которые продолжают созревание после сбора благодаря выделению газа этилена. Этот процесс является частью естественного цикла зрелости плодов и может приводить к изменениям их текстуры, цвета, вкуса и аромата. Основные характеристики климактерических плодов включают:

1. Выделение этилена: Одной из ключевых характеристик климактерических плодов является способность выделять газ этилен, который стимулирует процесс созревания.

2. Фазы созревания: Климактерические плоды проходят через несколько фаз созревания, включая зрелость, климактерическую фазу (пик выделения этилена) и перезревание.

3. Изменения внешнего вида: В процессе созревания плоды могут менять цвет, становиться более мягкими и ароматными.

4. Изменения внутренней структуры: Созревание также влияет на текстуру и состав плода, включая

увеличение содержания сахаров и изменение кислотности.

5. Потребление кислорода и выделение углекислого газа: В процессе созревания климактерические плоды потребляют кислород и выделяют углекислый газ, что может привести к изменению атмосферы в упаковке или хранилище.[6]

Климактерические плоды имеют большое значение в пищевой промышленности и для потребления человеком, поскольку их можно собирать до полной зрелости и доставлять на длительные расстояния, что увеличивает их доступность и срок хранения. Однако управление их качеством на этапах товародвижения является сложной задачей, требующей тщательного контроля и специальных методов обработки и хранения.

Управление качеством климактерических плодов на этапах товародвижения является ключевым аспектом обеспечения их сохранности и безопасности. Климактерические плоды, такие как манго и авокадо, продолжают созревание после сбора благодаря выделению газа этилена. Этот процесс ставит перед производителями и поставщиками серьезные задачи по обеспечению правильного управления качеством на всех этапах товародвижения.

Одной из основных проблем является необходимость поддержания оптимальных температурных условий, влажности и газовой среды для предотвращения переспевания и сохранения качества плодов. Контроль за физиологическим состоянием плодов, упаковка, транспортировка и санитарное обеспечение также играют важную роль в управлении качеством.

Эффективное управление качеством плодов позволяет сохранить их свежесть, увеличить срок хранения, сохранить товарную стоимость, обеспечить безопасность продукции и удовлетворить потребительские потребности. Это способствует снижению потерь, улучшению экономических показателей и снижению экологического воздействия. Таким образом, управление качеством климактерических плодов на этапах товародвижения играет ключевую роль в обеспечении качественной и безопасной продукции для потребителей.[2]

Климактерические плоды, такие как манго и авокадо, проходят через несколько этапов зрелости и созревания. Начальная зрелость характеризуется жесткой текстурой и зеленоватым цветом. На этапе созревания плоды начинают выделять газ этилен, что приводит к их размягчению, изменению цвета, аромата и вкуса.

1. Бурачевский, И. И. Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья : учебное пособие для вузов / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2022. — 402 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — М.: Юрайт, 2022. — 330 с.
3. Гутникова, О. Н. Товароведение лекарственно-технического сырья : учебное пособие для вузов / О. Н. Гутникова, Л. Е. Павлуненко. — М.: Юрайт, 2021. — 203 с. [://urait.ru/bcode/543701](https://urait.ru/bcode/543701) (дата обращения: 14.03.2024).
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2023. — 478 с.
5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2022. — 470 с.
6. Куницына, М.Г. Справочник технолога плодоовощного производства. / М.Г. Куницына. – СПб: ПрофиКС, 2018. – 480 с.;
7. Литвинова, Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. / Е.В. Литвинова, А.И. Шилов - М.: Академия ИЦ, 2017. – 384 с.;
8. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М.: Юрайт, 2023. — 405 с.
9. Попова, Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : учебное пособие для вузов / Л. И. Попова. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2023. — 188 с.
10. Татарченко, И.И. Технология субтропических и пищевкусковых продуктов. / И.И. Татарченко, И.Г. Мохначев. – М.: Академия ИЦ, 2016. – 384 с.

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/434047>