ЮФ«КАТУ»НАУ

Реферат на тему:

**Груша и ее переработка**

г.Симферополь 2008 г.

**Содержание**

1. Народно-хозяйственное значение культуры, её пищевая ценность

2. Причины получения нетоварной продукции

3. Агроприемы по получению товарной продукции

4. Тара для уборки и транспортировки

5. Хранение полученной продукции

6. Переработка, виды переработанной продукции

7. Стандарты на выращенную товарную продукцию

8. Цена реализуемой продукции по различным каналам сбыта

**1. Народно- хозяйственное значение культуры, её пищевая ценность**

Груша (Pyrus), род плодовых деревьев подсемейства яблоневых семейства розоцветных. Известно около 60 видов.

Груша издавна используются в народной медицине. Им свойственно преимущественно закрепляющее, мочегонное, дезинфицирующее, жаропонижающее и противокашлевое действие. Этим действием обладают не только свежие, но и сушеные плоды, а также сок, отвары (свежих и сушеных плодов), кисель.

Плоды груши используют в лечебном питании больных диабетом. Отвар груш применяют при воспалительных заболеваниях мочевыводящих путей. Высокая диуретическая активность плодов обусловлена наличием в них сложных эфирных масел.

Отвар сушеных груш обладает обезболивающим, антисептическим и мочегонным действием. Вареные и печеные груши применяют при сильном кашле, удушье и туберкулезе легких.

Плоды европейских сортов содержат в среднем (в %): воды 80, сахаров 10,4, кислот 0,3, дубильных веществ 0,03, клетчатки 2,6, азотистых веществ 0,4, золы 0,35: витамины В. С, провитамин А. Из семян дикорастущих **груш** выращивают подвои для прививки на них культурных сортов. Древесина некоторых видов **груша** используется в столярном и токарном производстве, для изготовления музыкальных инструментов, **груша** лохолистная (P. elaeagrifolia) применяется как декоративное растение, а **груша** иволистная (P. salicifolia) - как закрепитель песков.

**2. Причины получения нетоварной продукции**

Не товарность продукции во многом зависит от качества плодов. Под качеством плодов понимается всё многообразие присущих им признаков и свойств: вкус, консистенция мякоти, форма, величина, окраска, сезон созревания, лёжкоспособность и др.

У большинства сортов груши вкус плодов резко меняется в зависимости от погодных условий. Если во время созревания плодов выпадает много осадков, стоят пасмурные дни, вкусовые качества их намного снижаются. В засушливые годы мякоть становится более плотной, сухой, в большом количестве появляются каменистые клетки, как у сорта Оливье де Серр.

На вкус плодов влияет не только погода, но и условия выращивания: агротехника, местоположение участка, плодородие почвы. У сортов Лесная красавица, Бере Лигеля и других, сильно поражающихся паршой, в годы, благоприятные для развития этой болезни, плоды остаются недоразвитыми, с ухудшенным вкусом.

**3. Агроприёмы по получению товарной продукции**

Чтобы уменьшить степень повреждения плодов в неблагоприятных условиях, необходимо не только подбирать более устойчивые сорта, но и применять комплекс агротехнических приемов по уходу за насаждениями.

Известно, что деревья хорошего общего состояния всегда лучше переносят суровые зимы, чем слабые, перегруженные урожаем или ослабленные вредителями и болезнями. Необходимо, чтобы деревья груши не чувствовали недостатка в питательных веществах и влаге, иначе они ослабевают и теряют устойчивость к низким температурам. Вредно также излишнее внесение удобрений, особенно азота, и сильное увлажнение почвы, так как это способствует затягиванию вегетации и снижению морозостойкости дерева.

**4. Тара для уборки и транспортировки**

Упаковывание обеспечивает сохранение плодов, защищает их во время транспортировки и хранения. Для плодов груши используют ящики №103 вместимость 14-16 кг. (ГОСТ 10131-93,ДСТУ 2052-92)

Они должны быть сухими, без посторонних запахов. На дно ящика кладут шар раструшенной стружки и выстелают оберточную бумагу. В каждый ящик укладывают плоды одного помологического сорта и одного размера. Плоды высокоценных сортов, больших размеров рекомендуют оборачивать в промасленную бумагу. Укладывают плоды в прямоугольном, шахматном или диагональном порядке. В зависимости от размера плодов в ящик укладывают 2-3 шара груши.

Плоды из сада транспортируют в тракторных прицепах и автомобилях.

**5. Хранение полученной продукции**

Груша очень реагирует на температуру хранения. Так, раннеосенний сорт лесная красавица при температуре +3° С хранится 2 месяца, при +1° С - три, а при -1° С - пять месяцев; Бере Боек при указанных температурах хранится соответственно 2,5; 3 и 5-6 месяцев. Лучшая температура для хранения груш - минус 1-2° С, относительная влажность воздуха - 85-95%. Однако плоды сортов Бере Боек, Декалка дю Комис, Бере рояль при хранении в указанных выше пределах температур затвердевают, с трудом дозревают после хранения и не приобретают свойственных им высоких вкусовых качеств. Таким образом, плоды этих сортов необходимо снимать в полной зрелости и сразу же помещать в холодильник. Выдержка снятых груш при повышенной температуре до закладки в камеру нежелательна, так как это приводит к резкому уменьшению лежкости и увеличению потерь.

Хранят груши в ящиках и контейнерах в 2-4 слоя. В качестве упаковочных материалов применяют бумагу, древесную стружку, торф.

Груши также можно хранить в полиэтиленовой пленке. Продолжительность хранения плодов при этом увеличивается на 1,5-2 месяца. Режим хранения груш в полиэтиленовой таре не сильно отличается от обычного (температура 0-3 °С, относительная влажность воздуха 90-95 %). Во избежание конденсации колебания температуры в пакете должны быть незначительными. Мешки с плодами желательно укладывать в тару или на стеллажи, предварительно покрытые бумагой, чтобы шероховатые доски не нарушали герметичность упаковки. Состояние продукции нужно регулярно проверять.

**6. Переработка, виды переработанной продукции**

Груши используют в свежем, вареном и сушеном виде, для приготовления повидла, варенья, компотов, соков и т. д. Семена плодов входят в состав кофейных налитков. На десерт обычно подают сорта груш с нежной мякотью.

Сушеные груши. Падалицу и нестандартные плоды моют, разрезают вдоль на две — четыре части и сушат при температуре 8О...85°С, постепенно снижая ее до 6О...65еС Мелкие груши можно, сушить целиком.

Моченые груши. Дубовую бочку, эмалированную или стеклянную посуду емкостью не менее 3 л моют несколько раз горячим содовым раствором и тщательно ополаскивают кипяченой водой. На дно кладут ошпаренную кипятком ржаную пшеничную солому, а на нее — хорошо вымытые груши, прослаивая их листьями мяты, вишни и черной смородины. Подготовленное сырье заливают рассолом, сваренным из расчета 200 г сахарного песка, 100 г соли, 100 г ржаной муки и 10 л воды, выдерживают 7 дней в помещении, затем ставят в холодное место. Через 1,5—2 мес груши готовы к употреблению.

Варенье из груш. 1 кг мелких плодов с плотной мякотью очищают от плодоножек и сердцевин, бланшируют 10—12 мин в кипящей воде, погружают в холодную воду, остужают, заливают горячим сиропом, приготовленным из расчета 1 —1,5 кг сахарного песка на 1 л воды, остужают, кипятят 2—3 мин, выдерживают 5—6 ч и варят до готовности.

Джем из груш. Мятые, уродливые, но здоровые плоды моют, режут на две — четыре части, удаляют сердцевины, бланшируют в кипящей воде, сливают жидкость, засыпают сахарным песком из расчета 1—1,2 кг на 1 кг груш и варят 30 мин, постепенно усиливая нагревание и помешивая массу. Плоды быстро развариваются и пропитываются сахаром. Готовый джем разливают в горячие банки.

Компот из свежих груш. 500 г плодов очищают от кожуры и сердцевин, разрезают на шесть — восемь частей и кладут в холодную воду с лимонной кислотой. В кастрюлю наливают 2 стакана горячей воды, всыпают % стакана сахарного песка, опускают подготовленные груши и варят на медленном огне 10—15 мин до мягкости. В готовый компот добавляют цедру лимона (апельсина) или корицу. Если груши очень спелые, их кладут в кипящий сироп и сразу снимают с огня.

**7. Стандарты на выращенную товарную продукцию**

Согласно Отраслевого стандарта Украины 01.1-37-161:2004 груши разных сроков созревания,а именно ранних делят на два товарных сорта (первый и второй). К первому - относятся плоды однородного созревания, с характерным для помологического сорта формами и окраской, без повреждений, поперечный диаметр 60мм. Ко второму сорту относятся плоды с не одинаковым сроком созревания (но не переспелые), не деформированные, без плодоножки, диаметром не меньше 50мм.

Плоды груши позднего срока созревания, которые собирают после 1 сентября, согласно Отраслевого стандарта Украины 01.1-37-162:2004 разделяют на три товарных сорта(высший, первый, второй). К высшему относятся плоды однородной спелости, без повреждений болезнями и вредителями, с целой плодоножкой, одинаковой формы, поперечный диаметр не меньше 70мм. К первому сорту относятся плоды однородной спелости, но не переспелые, без повреждений, диаметр не меньше 65мм. Ко второму сорту относятся плоды типовой и не типовой формы, с плодоножкой и без её, диаметр не меньше 50мм.

**8. Цена реализуемой продукции по различным каналам сбыта**

На данный момент цена на товары резко подскочила. На это влияет много факторов, а основным является экономический кризис. Также много яблок и груш завозят из других стран, а нашу продукцию отправляют за границу за копейки.

Груша на рынке г.Саки стоит от 4 до 8грн./кг. В селе её цена составляет 4-5грн./кг.