

ТЕХНОЛОГИЈА ВОЋА И ПОВРЋА

(др Немања Милетић, доцент)

1. Механички састав воћа и поврћа. Хемијски састав воћа и поврћа.
2. Технолошка зрелост. Одређивање момента бербе.
3. Помоћни материјали. Вода.
4. Помоћни материјали. Кухињска со.
5. Средства за заслађивање.
6. Средства за желирање.
7. Средства за закишељавање.
8. Адитиви. Стабилизатори.
9. Адитиви. Средства за очвршћавање.
10. Конзерванси.
11. Неоргански конзерванси. Антиоксиданси.
12. Средства за бистрење.
13. Природне и вештачке боје воћа и поврћа.
14. Ароматичне материје воћа и поврћа.
15. Ензимски препарати у технологији воћа и поврћа.
16. Конзервисање. Време децималне редуције. Z параметар.
17. Конзервисање. Фактори који утичу на дејство топлоте.
18. Конзервисање. Пастеризатори. Стерилизатори.
19. Сушење воћа и поврћа. Конвекционо сушење. Сушење распрскавањем.
20. Сушење воћа и поврћа. Контактано сушење.
21. Лиофилизација.
22. Концентрисање.
23. Ензимско потамњивање воћа и поврћа.
24. Неензимско потамњивање воћа и поврћа.
25. Активност воде.
26. Конзервисање ниским температурама.
27. Биолошко конзервисање.
28. Полупрерађени производи.
29. Компот.
30. Желирани производи. Џем.
31. Желирани производи. Мармедала.
32. Желирани производи. Желе.
33. Слатко.
34. Кандирано воће.
35. Пекмез.
36. Воћни сокови. Бистри сокови.
37. Воћни сокови. Кашасти сокови.
38. Воћни сокови. Концентрисани сокови.
39. Воћни сокови. Воћни сирупи.
40. Стерилисано поврће. Стерилисана боранија.
41. Стерилисано поврће. Стерилисани грашак.
42. Стерилисано поврће. Стерилисани спанаћ.
43. Стерилисано поврће. Стерилисана шаргарепа.
44. Стерилисано поврће. Стерилисани кукуруз.
45. Биолошки конзервисано поврће. Кисели купус.
46. Пастерисани маринирани краставац.
47. Концентрат парадајза.
48. Кечап.

49. Пелати.

50. Производња пектина.