

**ОБПОУ Железногорский “ПК”**

**Презентация по дисциплине  
“Товароведение”  
По теме: “Плоды и овощи”  
“Томаты”**

Выполнила студентка  
группы ООП-17  
Андронник Алина

# Классификация

По качеству томаты подразделяют на три класса:экстра, первый и второй; по форме на типы: округлые, плоские, удлиненные, вишневидные. По внешнему виду плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без нее, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов.

# Требования к качеству

Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с легкими нажимами от тары, незначительной помятостью и зарубцевавшимися трещинами для первого класса не более 1%, второго – не более 3%. Степень зрелости должна быть красная, розовая; для первого и второго класса допускаются плоды бурые, которые реализуют отдельно. Стандартом нормируется размер плодов (экстра – не менее 4 см); первого и второго – не менее 3 см);

Не допускаются плоды томатов с незарубцевавшимися трещинами, зеленые, мятые, перезрелые, загнившие, пораженные болезнями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, увядшие, подмороженные, с прилипшей землей.

# Упаковка и хранение

Хранить при температуре воздуха: красной степени зрелости — от 1 до 2°С в течение не более 2-4 недель; бурой и розовой — от 4 до 6°С не более 1 месяца; молочной — от 8 до 10°С — не более 3-4 недель. Относительная влажность воздуха должна быть 85—90%.

**Спасибо за внимание!**