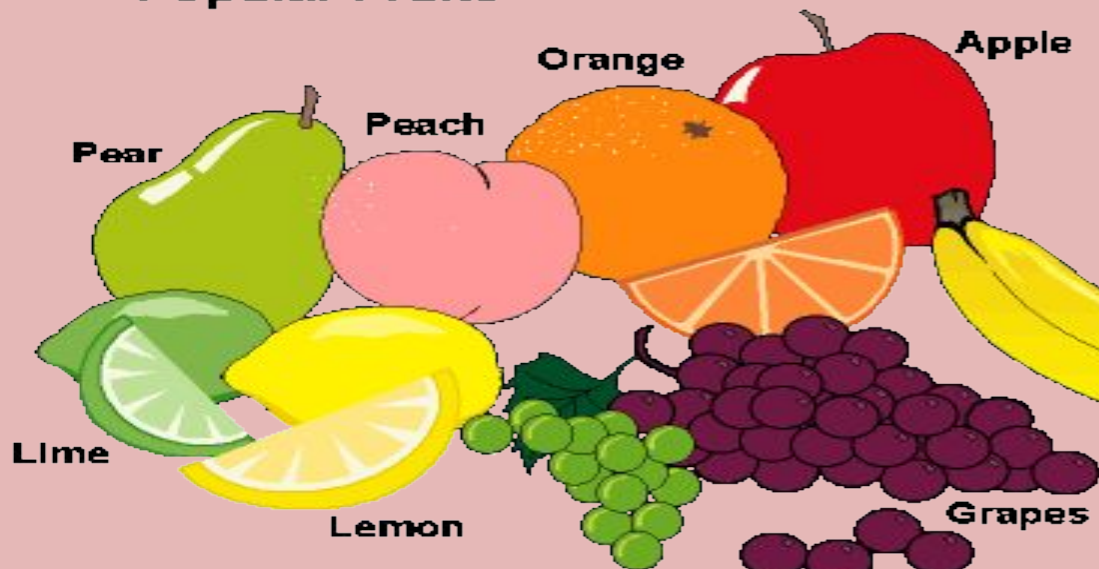


Свежие плоды

Popular Fruits



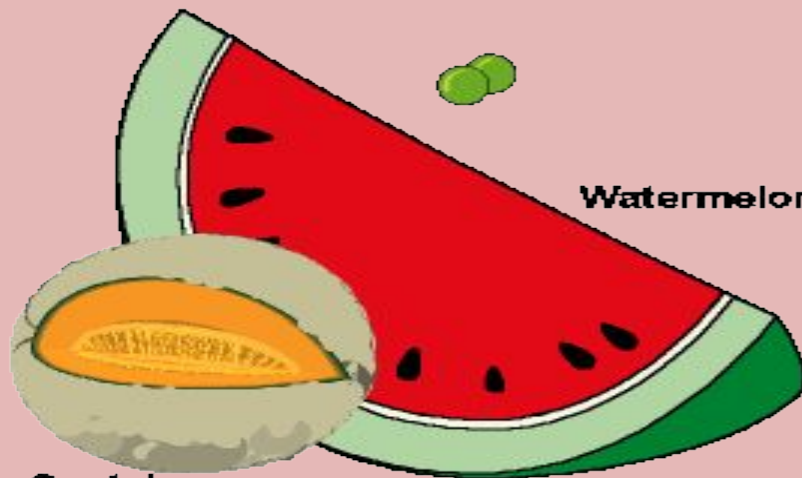
Berries



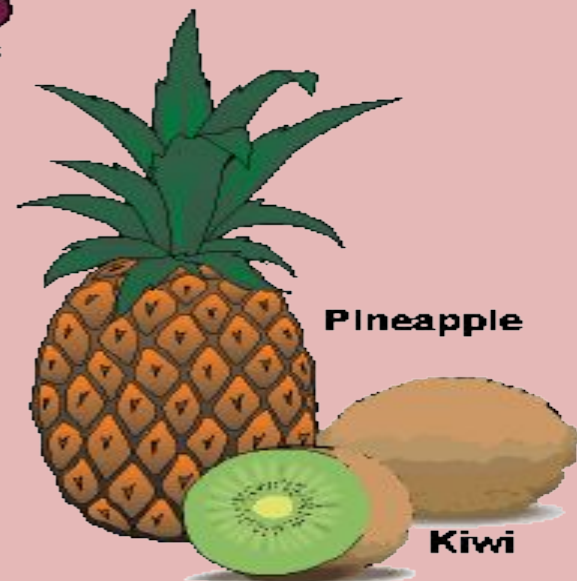
Banana



Watermelon



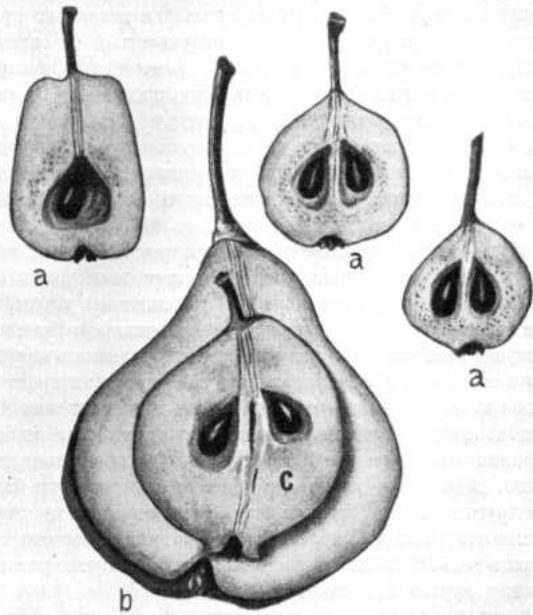
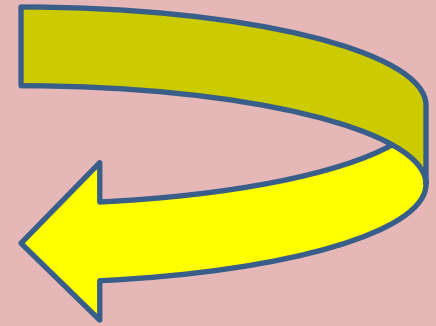
Melons



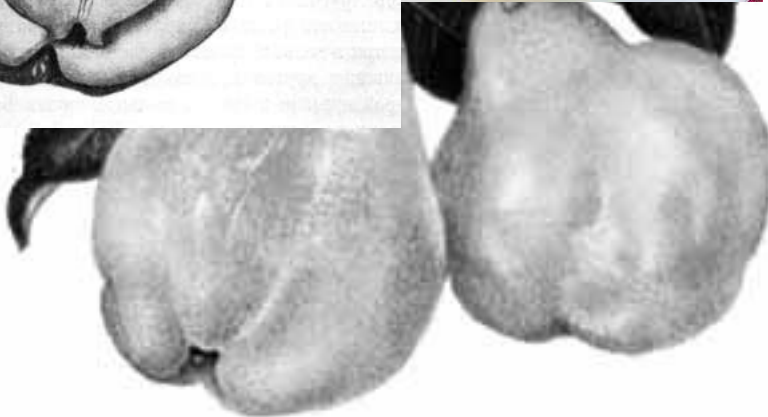
Tropical Fruits

Свежие плоды делят на следующие группы:

семечковы



плоды, у которых в центре сочного околоплодника, покрытого кожицей, расположены в пяти семенных камерах семена (яблоки, груши, айва, рябина);



Айв

а

содержит больше, чем другие семечковые плоды, фенольных и ароматических соединений, пектиновых веществ, особенно протопектина, а также каменистых клеток, которые придают ее мякоти жесткость и грубость



яблон

и

различаются следующими признаками: формой плода, состоянием и окраской кожицы, величиной, длиной и толщиной плодоножки, глубиной и шириной воронки, окраской и консистенцией

мякоти, размером семенного гнезда и строением чаш



груш

и

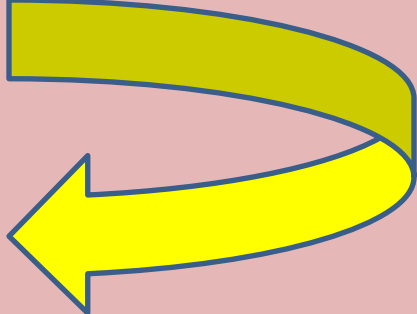


так же как и яблоки, различаются по срокам созревания. Наиболее распространены груши летних сортов (Любимица Клаппа, Ильинка, Лимонка, Дюшес летний).



косточковы

е

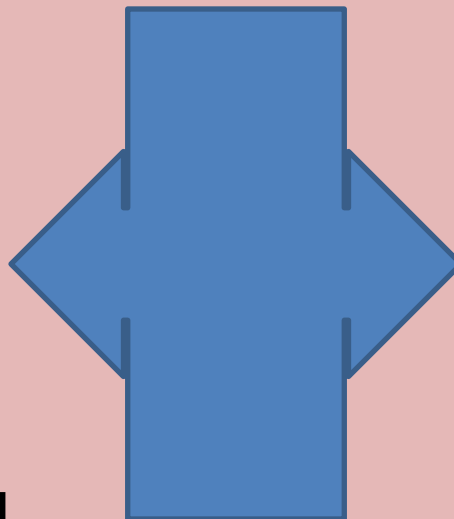


плоды, которые
представляют собой
покрытую тонкой кожицей
сочную костянку, где в
центре плотной мякоти
находится ядро в скорлупе
(абрикосы, персики, сливы,
черешня, вишня, кизил);

вишни

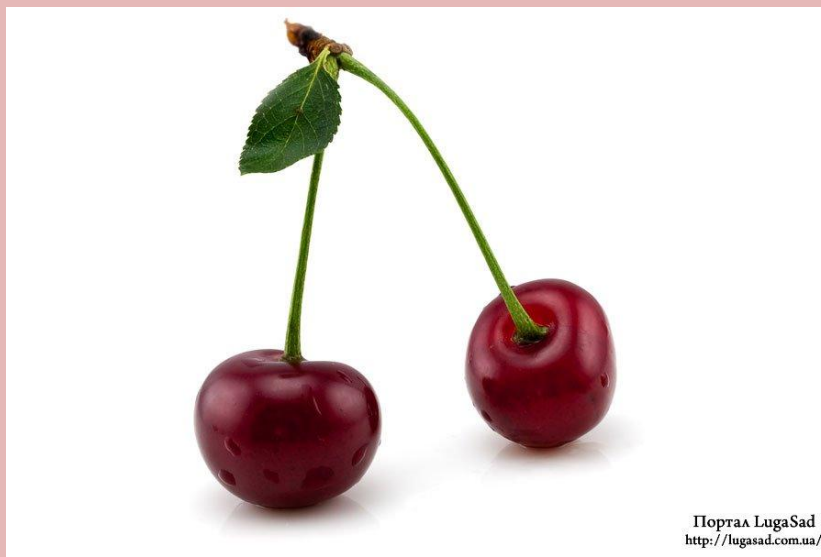
аморел

и
МЯКОТЬ С
неокрашенн
ЫМ СОКОМ



гриот

ы
отличаются
темно-красной
окраской сока,
мякоти и кожицы.



Черешн

ГИНИ

и

бигар

мякоть нежная,
водянистая, легко
повреждается

характерны
плоды с
плотной
хрящеватой
мякотью



Слив

а

терн

домашняя слива

(в том числе венгерка, ренклоды, яичная),

алыч

а

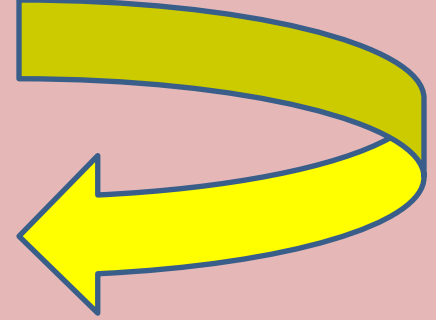
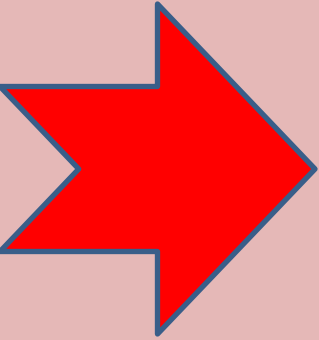


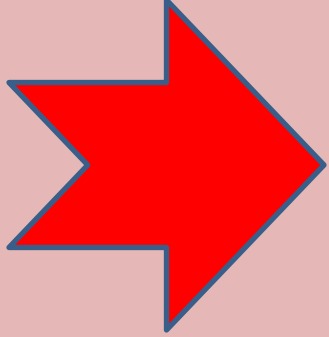
ягод

настоящие — состоят
из кожицы, сочной
мякоти с

погруженными в нее

семенами (виноград,
смородина,
крыжовник, клюква,
брусника, черника),





сложные — плод состоит из мелких, сросшихся между собой сочных костянок (малина, морошка, ежевика); ложные — плод образуется при разрастании сочного цветоложа, на поверхности которого расположены мелкие семена (клубника, земляника);



Виноград — мировой лидер среди ягодных культур. Ценность винограда обусловлена тем, что его используют не только в свежем виде, но и в качестве сырья для виноделия, производства соков, консервов, а также для сушки.



Смородина — одна из наиболее распространенных ягодных культур России. Выращивают смородину красную, белую и черную, которая характеризуется наиболее ценным химическим составом.

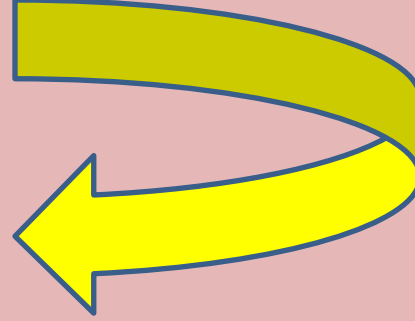


орехоплодные

е



характеризуются наличием твердой деревянистой оболочки, внутри которой содержится съедобное ядро, их подразделяют на настоящие — сухой плод покрыт листовой оберткой, легко отделяющейся при созревании (лещина, фундук);

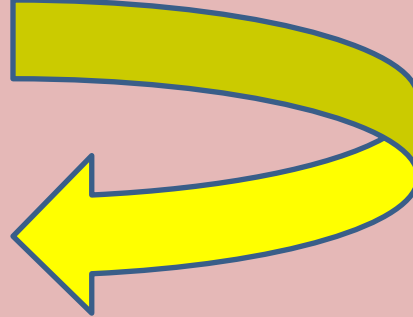


Костянковые, у которых сухой плод — костянка покрыт мясистым околоплодником, высыхающим и растрескивающимся при созревании (грецкий орех, миндаль, фисташки, к



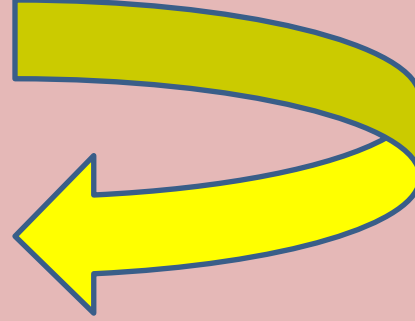
д

субтропическ



разнообразные по строению плоды, общими у которых являются районы выращивания с субтропическим климатом, в эту группу входят цитрусовые плоды (апельсины; лимоны, грейпфруты, мандарины), а также гранаты, хурма, инжир, маслины и др.;

тропически



плоды независимо от их строения объединяют в особую группу по произрастанию в зонах с тропическим климатом (бананы, ананасы, манго, папайя, карамбола, личи и др.).

Экспертиза качества свежих плодов

Безопасность свежих плодов устанавливают по таким показателям, как



токсичные элементы,



пестициды,



микотоксины



радионуклиды.

Согласно СанПиН

2.3.2.560-96

свинца

— 0,4,

мышьяка

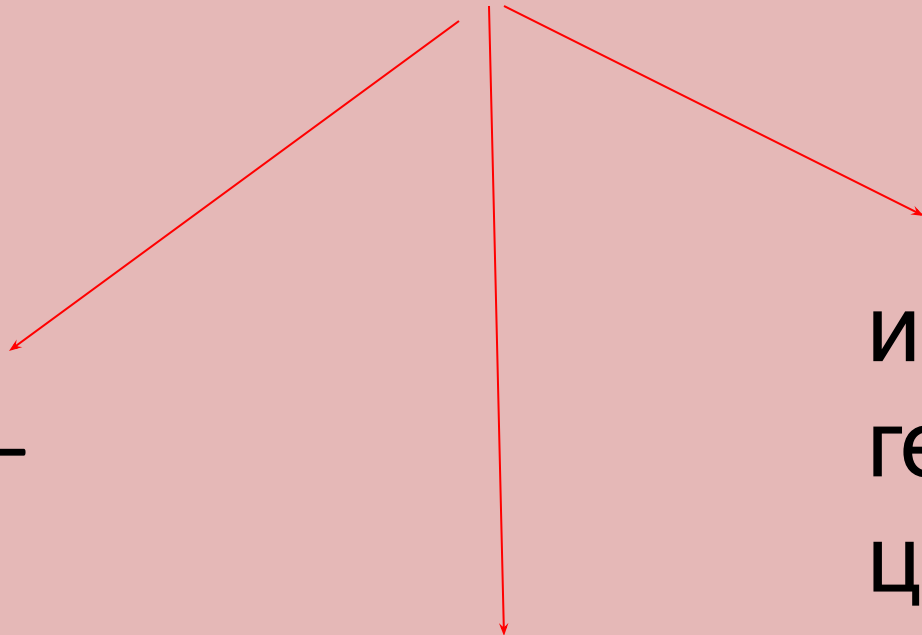
— 0,2,

ртути

—
0,02,

кадмия

— 0,03,

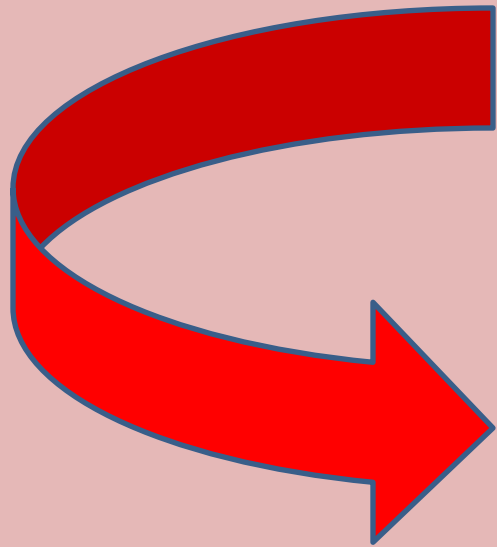


меди —
5,0;

изомеры
гексахлор-
циклогексан
а — 0,05

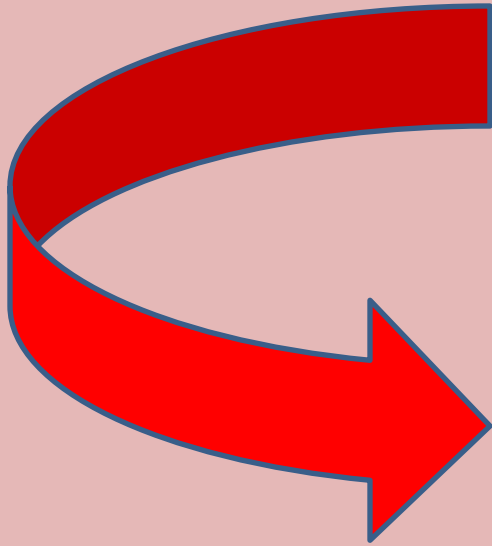
афлатоксин
В
Не более
0,005

К основным общим показателям товарного качества свежих плодов относят



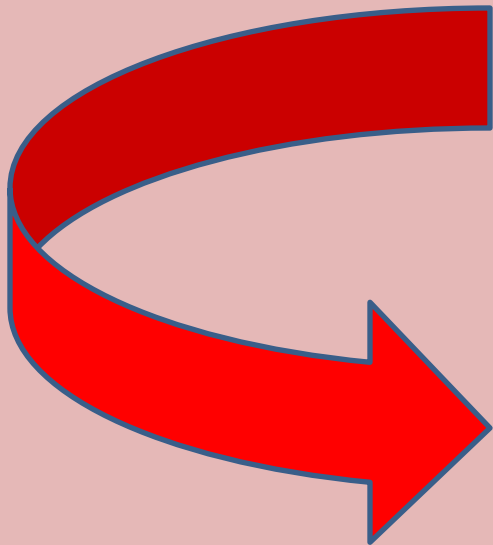
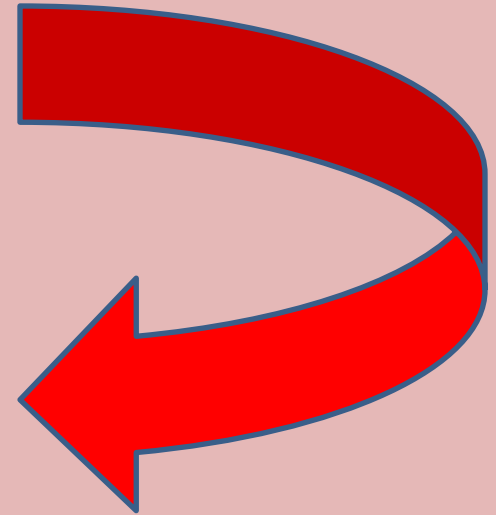
Внешний вид –

комплексный показатель
свежих плодов, включающий
единичные показатели:
свежесть, целостность, окраску,
форму, состояние поверхности,
зрелость.

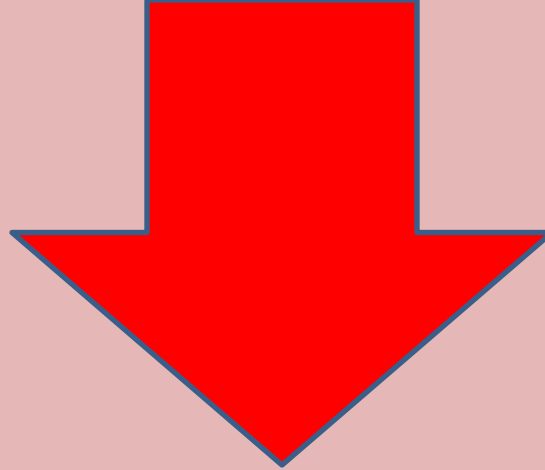


Свежесть — один из наиболее важных показателей качества, который зависит от плотности тканей кожицы и мякоти, степени зрелости плодов. Исключение — орехи, у которых этот показатель не нормируется стандартами. Свежие плоды должны быть не увядшими.

Размер свежих плодов определяют по их наибольшему поперечному диаметру, а фундука — по массе



Запах и вкус — наиболее существенные органолептические показатели, их характеризуют как свойственные данному ботаническому сорту, без наличия посторонних запаха и привкуса.



Общими **допускаемыми**
отклонениями для большинства
свежих плодов являются
повреждения
сельскохозяйственными
вредителями и механические.

