

Автономное учреждение
среднего профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Тема: «Организация хранения продовольственных товаров»

Выполнила: Афиногенова Е.В.
Наименование учебной
дисциплины: «Организация
хранения контроль запасов и
сырья»
Курс: 2
Специальность: «Технология
продукции общественного питания»
Группа: 132
Руководитель: Глухова В.А.

ЦЕЛЬ : ИЗУЧИТЬ ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ.

АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ:

**ПРАВИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ПОЗВОЛЯЕТ СБЕРЕЧЬ ПИЩЕВУЮ И
БИОЛОГИЧЕСКУЮ ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,
ПРЕДОХРАНЯЕТ ИХ ОТ ПОРЧИ, ИМЕЕТ БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ
ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ.**

Условия хранения

- Для хранения готовой продукции используют закрытые типы складов.



- Для продовольственных товаров, склонных к самосогреванию за счет физиологического тепла, довольно часто используют активный воздухообмен (вентиляцию или циркуляцию).



На сегодняшний день выделяется четыре метода хранения продуктов питания:

- Сортовой — товары различных видов размещены отдельно
- Партионный — когда каждая партия товара, поступающая на склад, хранится отдельно (в одной партии могут находиться различные наименования продуктов)
- Партионно-сортовой, при котором отдельно хранится каждая партия товара, а внутри этой партии идет дополнительное деление по сортам продуктов
- По наименованиям, которые предусматривает отдельное хранение каждого из наименований товаров.





- Для продовольственных товаров, склонных к самосогреванию за счет физиологического тепла, довольно часто используют активный воздухообмен (вентиляцию или циркуляцию).
- На практике ,применяют при хранении зерна, картофеля, корнеплодов, белокочанной капусты.

○ Хранение овощей и фруктов

осуществляется с применением оборудования, которое включает в себя рециркуляторы с безозоновыми и озonoобразующими УФ-лампами, модули вентиляционных систем.



- Морковь хранится в деревянных вентилируемых контейнерах.
- Температура в хранилище от 0 до 1° С, влажность воздуха 90 - 95%. Естественная вентиляция.



- ◎ Картофель хранят в контейнерах с применением активной вентиляции и искусственного охлаждения.



Хранение плодов

- Плоды могут храниться в неохлаждаемых и с искусственным охлаждением плодохранилищах (холодильниках).



Камеры газации бананов

- -это процесс контролируемого дозревания бананов перед их отгрузкой в розничную торговлю.

