Презентация к уроку на тему:

«Распознавание ассортимента тропических и субтропических свежих плодов»

Мастер п/о ГБПОУ РО «ТМПТ»
Клевченко Татьяна Николаевна

Цели урока:

- Формировать навыки распознавания ассортимента свежих тропических и субтропических плодов по видам, хозяйственно-ботаническим сортам, срокам созревания, назначению.
- Уметь определять качество плодов, распознавать дефекты.
- Знать порядок, правила хранения и доставки на торговое предприятие.

Субтропические плоды

Цитрусовые плоды

По пищевой ценности и наличию биологических веществ цитрусовые относятся к очень ценным плодам.

Они отличаются высоким содержанием: сахара (сахароза),органических кислот(лимонной кислоты), и витамина С.

Апельсины

В переводе с немецкого обозначает «Китайское яблоко».

По морфологическим признакам сорта апельсинов делят:

1.Обыкновенные- плоды шаровидной формы, со светло-оранжевой тонкой кожурой и светло-желтой мякотью и чаще семечками.

2.Пупочные- с «пупками» на вершине плода.

Плоды крупные, удлиненной формы, ярко-оранжевой окраски. Мякоть слегка хрустящая, оранжевого цвета. Вкус сладкий.

3.Карольки- средние плоды овальной формы с кроваво- красным цветом, кисло- сладким вкусом с легким винным привкусом.

Мандарины

Плоды небольших размеров плоско- округлой формы, оранжевого цвета, кожица легко отделяется от мякоти. Мякоть сочная, ароматная. Мандарины содержат 8% сахара, органические кислоты, пектиновые вещества, фитонциды.

Сорта: Грузинский бессемянный, Клементин (без косточек), Танжерин, Сатсума.

Лимоны

Плоды имеют овальную или яйцевидную форму желтого цвета с гладкой или бугристой поверхностью. Дольки лимона плотно срастаются между собой и кожурой. Мякоть содержит значительно больше кислот до 5,6% и меньше сахара 1-2%. В кожице витамина С и РР в 3 раза больше, чем в мякоти.

Грейпфруты

Являются гибридом апельсина и помпельмуса. В переводе обозначает «виноградный плод». Растет кистями по 4-12 штук. Плоды крупные массой до 500г, шаровидной формы, от светло-желтого до оранжевого цвета. Грейпфрут является кладовой витаминов С,РР и минеральных веществ. Гликозиты содержащие в плодах обладают противосклеротическим действием.

Помело-помпельмус

В дикорастущем виде не встречаются. Считаются предком грейпфрута. Плоды округлой или грушевидной формы, в диаметре до 20 см, масса до 3 кг. Кожура толстая зеленого или желтого цвета. Мякоть от желтого до красного цвета, с крупными соковыми ячейками. Вкус вино- кисло-сладкий.

Лайм

Относится к цитрусовым, но произрастает в тропических странах, где используется вместо лимона. Плоды небольшие, яйцевидной формы, зелено- желтого цвета, без характерного лимонного запаха. Мякоть зеленоватая, сочная, очень кислая.

Цитрон и померанец

Древнейшие плоды, которые первые попали в Европу. Неправильной формы с грубой, бугристой поверхностью. Душистый по аромату напоминает лимон, с кисло-горьким вкусом.

Гранат

Плод имеет округлую форму, покрытый жесткой кожицей желтого или красноватого цвета. Внутри плод разделен на камеры с семенами. Семена окружены мякотью кисло-сладкого вкуса. Плоды содержат сахара 20%, органические кислоты 9%, минеральные вещества K,Ca,Na. Витамины C,B,P. Гранат обладает диетическими и лечебными свойствами.

Хурма

Плоды шаровидной или конической формы, с гладкой тонкой кожицей от желтого до темно-красного цвета. Мякоть мягкая, студнеобразная. Плод содержит: сахара 15,9%(фруктоза +глюкоза),имеет низкую кислотность, много В-каротина, высокое содержание йода, минеральные вещества Ca,K,Mg. Делятся на 2 вида:

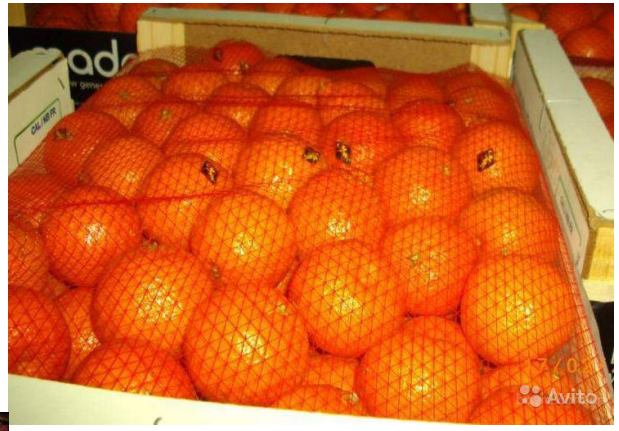
1.обыкновеные;

2.королек.

Упаковка и хранение

Плоды упаковывают в ящики или коробки вместимостью до 20 кг. Применяют диагональную или шахматную укладку.

Хранят в прохладных помещениях при температуре 0-9 градусов цельсия и относительной влажности 80-85% от 2 до 5 суток.



Требования к качеству субтропических плодов

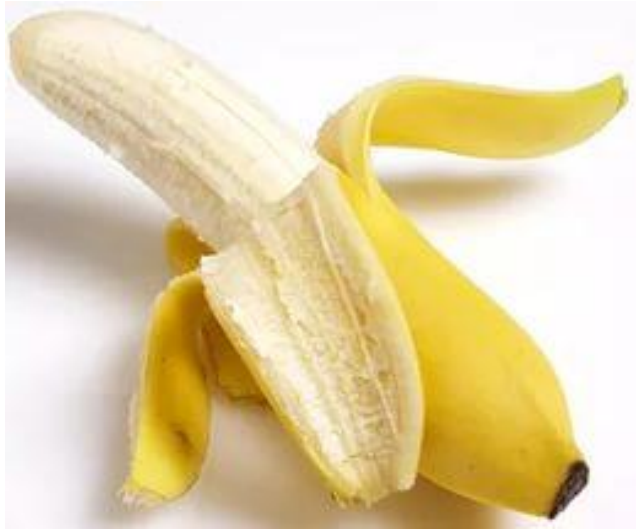
Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений, посторонних примесей, болезней и вредителями. Кроме того, регламентируется размер плодов, окраска, запах и вкус.

Тропические плоды

Тропические плоды: бананы, ананасы, манго, киви, личи, карамбола, мангустан и многие другие.

Бананы

Плоды травянистого растения, бобовидно- согнутой слаборибристой формы. Кожура желтого цвета, тонкая, легко снимается. Мякоть нежная, ароматная, слегка мучнистая. В зрелых плодах сахара- 20%, низкое содержание клетчатки, высокое содержание К.



Ананасы

Плоды травянистого растения. Форма напоминает шишку на верху пучок листьев (султан). Мякоть составляет 60% плода. Сочная, кисловато- сладкого вкуса, с сильным ароматом, желтого цвета. В ананасах содержится: сахара-12%, кислоты, витамины С,В,РР, минеральные вещества Fe,K,P.

Манго

Плоды имеют овальную форму, массу 300-400 гр. Плод покрыт гладкой кожицей от светло-зеленого до ярко-красного цвета. Мякоть имеет желтую или оранжевую окраску, по консистенции напоминает сливу. Вкус сладкий со вкусом хвои. Косточка расположена по всей длине плода. Манго содержит: сахара-13-20%, органические кислоты-1%, витамины С,А,В- каротин, минеральные вещества.

Киви

Из рода лиановых. Плоды зеленые или зелено-коричневые, яйцевидной формы. Мякоть нежная и мягкая, на разрезе имеет красивый рисунок. Вкус кисло-сладкий с приятным ароматом. Плоды содержат витамины С 300-400 мг, что в 15 раз опережает лимон, сахара 10%. Полезны тем, что помогают человеку повышать устойчивость к вирусным инфекциям.

Личи

Плод страсти, родиной является Китай. Плоды имеют бурую окраску, массу 15-20 гр, диаметром 3,5 см. Форма овальная, яйцевидная, кожура плотная, покрытая многочисленными бугорками, легко отделяется от мякоти. Мякоть белая или кремовая, сочная, кисло-сладкого вкуса, желеобразной консистенции, с приятным ароматом. Плоды содержат сахара 10-15%, протеина 1г, витамин С. Употребляется в свежем виде.

Карамбола

Плод карамболы- ягода массой 200г, размер от куриного яйца до крупного апельсина, с 5 ребрами вытянутыми вдоль плода. Поперечный размер имеет форму звезды. Вкус кисло-сладкий, большое количество витамина С. Используется в виде украшения, как гарнир для мясных и рыбных блюд.

Мангустан

Плоды, с величиной с крупное яблоко, мякоть с семенами, окруженных снежно-белой, таящей во рту мякотью, с ароматом земляники и яблока.

Требование к качеству и хранение

1.Внешний вид- плоды должны быть чистыми, свежими, без механических повреждений и болезней.

2. Вкус и запах- свойственен плодам без посторонних оттенков.

Поступают тропические плоды малыми партиями в штучном варианте. Поступают в картонных коробках выстеленных бумагой, внутри которой находятся специальные ячейки, где каждый плод лежит отдельно.

Хранят при температуре 9 градусов цельсия, относительной влажности 85-90%.

Спасибо за внимание!