



Playfair Display **Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва**

Стратегія управління якістю
від поля до споживача

ВСТУП ДО КУРСУ • ОГЛЯД НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

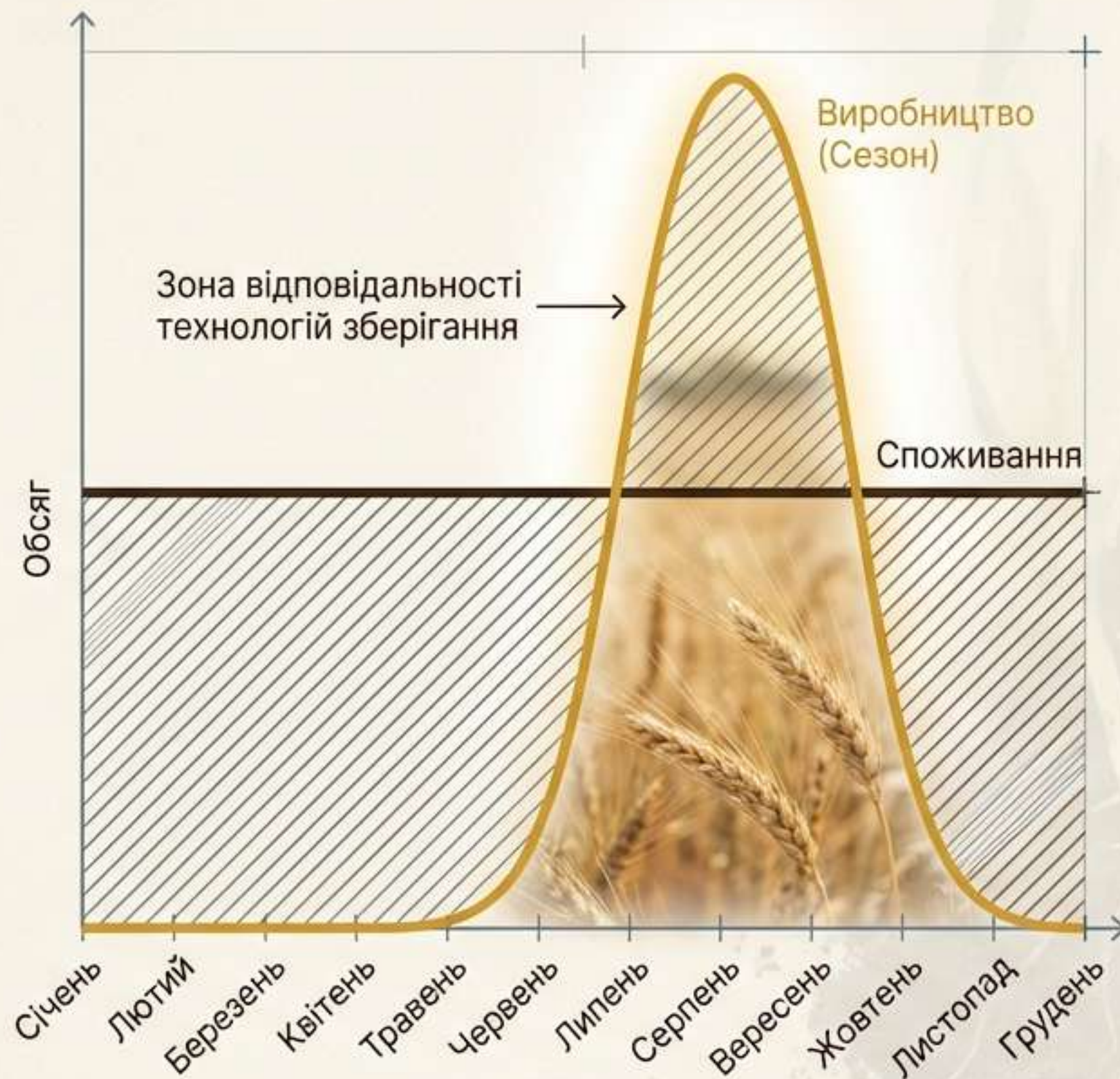
Фундаментальний виклик: сезонність проти безперервності

Невідповідність ритмів

Рослинництво залежить від сезонних циклів природи, тоді як попит на продовольство є щоденним і стабільним протягом року.

Роль дисципліни

Технологія зберігання та переробки виступає «мостом», що долає часовий розрив між збиранням урожаю та його споживанням.



Суть зберігання: управління життєздатністю

“Зберігання — це не просто складування, а активний комплекс заходів, спрямованих на уповільнення біохімічних процесів старіння та псування.”



Захист

Оборона продукції від шкідників, мікроорганізмів та фізичних пошкоджень.



Керування середовищем

Контроль температури, вологості та газового складу для підтримки якості.

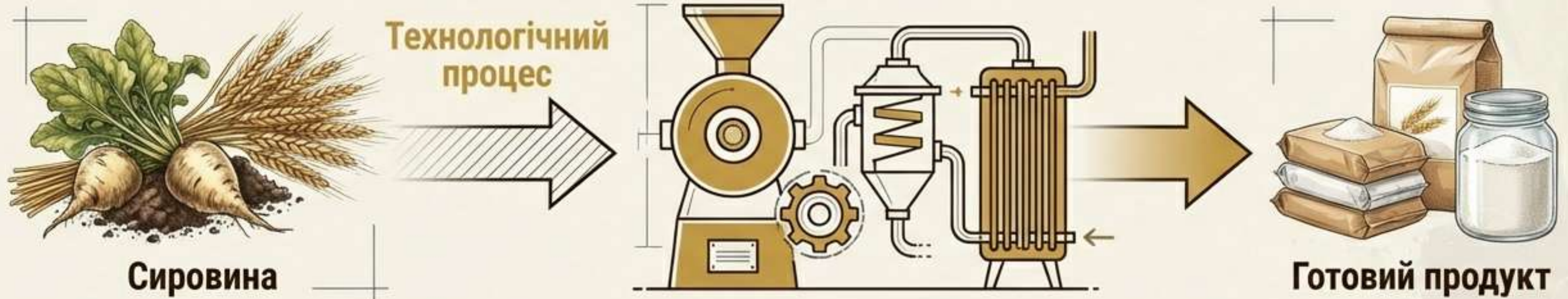


Мінімізація втрат

Збереження маси та споживчих властивостей на етапі післязбиральної обробки.

Суть переробки: трансформація та додана вартість

“Переробка — це технологічна зміна фізико-хімічного стану сировини для створення нових продуктів із подовженим терміном придатності.”



Зміна форми

Перетворення сировини (зерно, овочі) у напівфабрикати або готові продукти харчування.

Стабілізація

Консервація продукції для довготривалого використання, яка неможлива у свіжому стані.

Розширення асортименту

Створення різноманіття продуктів з однієї культури для задоволення ринкового попиту.

Значення дисципліни: економічний та соціальний вимір



Продовольча безпека

Зниження втрат урожаю є критичним для забезпечення населення продуктами харчування у міжсезоння та стабілізації цін.



Економічна ефективність

Переробка та якісне зберігання перетворюють сировину (commodity) на дродухюгваг у високомаржинальний товар, підвищуючи прибутковість агробізнесу.



Стандарти якості

Забезпечення відповідності продукції санітарним нормам та вимогам споживача.

Міждисциплінарні зв'язки курсу



Структура та зміст навчального курсу

01

Теоретичні основи

Вивчення фізичних, хімічних та біологічних властивостей сільськогосподарської сировини.

02

Технології зберігання

Режими та способи зберігання зерна, картоплі, овочів, плодів та технічних культур.

03

Технології переробки

Методи консервування, виробництво борошна, круп, цукру, олії та плодоовочевих консервів.

04

Матеріально-технічна база

Вивчення конструкцій сховищ, елеваторів та переробного обладнання.



Від урожаю до продукту: місія технолога

Курс «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» формує системне мислення, необхідне для мінімізації втрат та максимізації вартості вирощеної продукції.

Ефективне зберігання та переробка — запорука рентабельності сучасного агровиробництва.

