

## CUPRINS

PARTEA I	
CARACTERIZAREA PRODUSELOR VEGETALE	9
1. CLASIFICAREA PRODUCȚIEI VEGETALE	9
2. PROPRIETĂȚILE PRODUSELOR VEGETALE	12
2.1. Proprietățile fizice	12
2.2. Înșușirile senzoriale	16
2.3. Proprietățile tehnologice	19
2.4. Proprietățile chimice	22
2.4.1. Apa	22
2.4.2. Substanța uscată	24
2.4.2.1. Componentele substanței uscate organice	24
2.4.3. Substanțele minerale	35
3. PRINCIPALELE PROCESE FIZIOLOGICE CARE AU LOC ÎN PRODUSELE VEGETALE ȘI ROLUL LOR THENOLOGIC	39
3.1. Respirația	39
3.2. Transpirația	41
3.3. Creșterea, maturarea și supramaturarea	42
3.4. Fotosinteza	46
4. CALITATEA PRODUSELOR VEGETALE	49
5. ALTERAREA PRODUSELOR VEGETALE	52
PARTEA A II A	
PĂSTRAREA ÎN STARE PROASPĂTĂ A PRODUSELOR VEGETALE	54
6. OPERAȚIILE FLUXULUI TEHNOLOGIC PĂSTRARE ÎN STARE PROASPĂTĂ A PRODUSELOR VEGETALE	55
7. PĂSTRAREA PRODUSELOR VEGETALE	76
8. SPAȚII PENTRU PĂSTRAREA PRODUSELOR AGRICOLE	94
PARTEA A III A	
PĂSTRAREA ȘI VALORIFICAREA PRODUSELOR VEGETALE PE SPECII	99
9. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ȘI VALORIFICARE A LEGUMELOR FRUCTE ȘI VERDEȚURI DESTINATE CONSUMULUI ÎN STARE PROASPĂTĂ	99
9.1. Tehnologia de păstrare a tomatelor în stare proaspătă	99
9.2. Tehnologia păstrării pătlăgelelor vinete	100
9.3. Tehnologia păstrării ardeiului	100
9.4. Tehnologia păstrării castraveților	101
9.5. Tehnologia de valorificare fasolei păstăi	102

9.6. Tehnologia de valorificare a mazării	102
9.7. Tehnologia de valorificare a bamelor	103
9.8. Tehnologia valorificării salatei	103
9.9. Tehnologia de valorificare a spanacului	104
10. TEHNOLOGIA DE VALORIFICARE ȘI PĂSTRARE A LEGUMELOR BULBOASE	105
10.1. Tehnologia de păstrare a bulbilor de ceapă	105
10.1.1. Păstrarea bulbilor de ceapă în depozite cu ventilație mecanizată	107
10.1.2. Păstrarea bulbilor de ceapă în depozite frigorifice cu atmosferă normală	107
10.1.3. Păstrarea bulbilor de ceapă în spații cu ventilație naturală	108
10.1.4. Conducerea procesului de păstrare a bulbilor de ceapă	108
10.1.5. Pregătirile pentru livrare	108
10.2. Păstrarea și condiționarea bulbilor de usturoi	109
10.3. Păstrarea și condiționarea arpagicului	111
10.4. Păstrarea și condiționarea prazului	112
11. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ȘI CONDIȚIONARE A LEGUMELOR RĂDĂCINOASE	113
11.1. Păstrarea și condiționarea rădăcinoaselor ușor perisabile	115
11.1.1. Păstrarea rădăcinoaselor în depozite frigorifice	115
11.1.2. Păstrarea în șanțuri	115
11.1.3. Păstrarea în brazdă	115
11.2. Păstrarea rădăcinoaselor cu rezistență bună la păstrare	116
11.3. Scoaterea de la păstrare a rădăcinoaselor	116
12. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ȘI CONDIȚIONARE A TUBERCULILOR DE CARTOF	116
12.1. Păstrarea cartofului în depozite cu ventilație mecanică	118
12.2. Păstrarea tuberculilor de cartof în depozite frigorifice	119
12.3. Păstrarea tuberculilor de cartof în șanțuri și silozuri	119
12.4. Păstrarea tuberculilor de cartof destinați industrializării	119
12.5. Păstrarea tuberculilor de cartof folosiți ca material săditor	120
13. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ȘI CONDIȚIONARE A LEGUMELOR DIN GRUPA VERZEI	120
13.1. Tehnologia de prelucrare și condiționare a verzei căpățâni	120

13.2. Tehnologia de păstrare în stare proaspătă pentru conopidă și broccoli	123
14. TEHNOLOGIA DE VALORIFICARE A PORUMBULUI ZAHARAT	126
15. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ÎN STARE PROASPĂTĂ A CIUPERCILOR COMESTIBILE	127
15.1. Agaricus bisporus (ciuperca albă de strat)	127
15.2. Bureții	128
16. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE A SEMINTELOR DE LEGUME	128
17. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE A CĂPȘUNELOR ȘI A FRUCTELOR DE ARBUȘTI FRUCTIFERI	132
17.1. Tehnologia valorificării în stare proaspătă a căpșunelor	132
17.2. Tehnologia valorificării în stare proaspătă a fructelor unor arbuști fructiferi	134
18. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ÎN STARE PROASPĂTĂ A FRUCTELOR SÂMBUROASE	136
18.1. Tehnologia de păstrare în stare proaspătă a vișinelor	136
18.2. Tehnologia de păstrare în stare proaspătă a caiselor și piersicilor	137
18.3. Tehnologia de păstrare în stare proaspătă a prunelor	138
19. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ÎN STARE PROASPĂTĂ A SĂMÂNȚOASELOR	140
19.1. Tehnologia de păstrare în stare proaspătă a merelor	140
19.2. Tehnologia de păstrare în stare proaspătă a perelor	142
19.3. Tehnologia de păstrare în stare proaspătă a gutuilor	144
20. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ÎN STARE PROASPĂTĂ A STRUGURILOR PENTRU MASĂ	145
21. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE A NUCILOR	151
21.1. Tehnologia de păstrare a nucilor în coajă	151
21.2. Tehnologia de păstrare a miezului de nucă	156
22. TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE ȘI CONDIȚIONARE A CEREALELOR	157
22.1. Păstrarea semințelor de grâu	159
22.2. Păstrarea porumbului	162
22.3. Păstrarea orzului și orzoaicei	164
23. PĂSTRAREA ȘI CONDIȚIONAREA OLEAGINOASELOR	165
23.1. Păstrarea semințelor de floarea soarelui	165
23.2. Rapița	167
23.3. Inul	167
23.4. Ricinul	167
BIBLIOGRAFIE	169