

CUPRINS

CAPITOLUL 1 – Generalități	7
1. Definiția și obiectul disciplinei	7
2. Evoluția cunoștințelor de valorificare și prelucrare a produselor horticoale pe plan mondial	9
3. Evoluția cunoștințelor de valorificare și prelucrare a produselor horticoale în România	12
CAPITOLUL 2 – Produsele horticoale	23
2.1. Prezentarea produselor horticoale	23
2.2. Clasificarea produselor horticoale după gradul de perisabilitate	25
2.3. Importanța alimentară și tehnologică a produselor horticoale	27
2.4. Proprietățile morfologice, fizice, chimice și senzoriale ale produselor horticoale	28
CAPITOLUL 3 – Bazele teoretice ale păstrării, valorificării și depozitării produselor horticoale	42
3.1. Alterarea produselor horticoale proaspete și conservate	42
3.2. Capacitatea de păstrare a produselor horticoale	50
3.3. Condițiile de păstrare ale produselor horticoale depozitate	54
3.4. Igienizarea spațiilor de păstrare a produselor horticoale	62
3.5. Scăzăminte și pierderi datorate alterării produselor horticoale proaspete	64
CAPITOLUL 4 – Lucrări premergătoare păstrării și conservării produselor horticoale	66
4.1. Recoltarea produselor horticoale	66
4.2. Transportul produselor horticoale	70
4.3. Condiționarea și calitatea produselor horticoale	74
4.4. Depozite și depozitarea produselor horticoale	79
CAPITOLUL 5 – Tehnologii de valorificare în stare proaspătă a unor produse horticoale	86
5.1. Tehnologia de valorificare în stare proaspătă a legumelor bulboase	87
5.1.1. Tehnologia de valorificare a bulbilor de ceapă	87

5.1.2. Tehnologia de valorificare a bulbilor de usturoi.....	93
5.1.3. Tehnologia de valorificare a prazului	97
5.2. Tehnologia de valorificare a tuberculilor de cartof.....	99
5.3. Tehnologia de valorificare a legumelor rădăcinoase	110
5.4. Tehnologia de valorificare a legumelor din grupa verzei	114
5.4.1. Tehnologia de valorificare a vezei albe și verzei roșii	114
5.4.2. Tehnologia de valorificare a conopidei	118
5.5. Tehnologia de valorificare a tomatelor	120
5.6. Tehnologia de valorificare a castraveților.....	125
5.7. Tehnologia de valorificare a salatei	128
5.8. Tehnologia de valorificare a fructelor semînțoase.....	130
5.8.1. Tehnologia de valorificare a merelor.....	132
5.8.2. Tehnologia de valorificare a perelor.....	137
5.8.3. Tehnologia de valorificare a gutuilor	140
5.9. Tehnologia de valorificare a fructelor sâmburoase.....	144
CAPITOLUL 6 – Tehnologii de valorificare prin prelucrare industrială și de conservare a produselor horticoale prin diferite procedee industriale... 147	
6.1. Valorificarea prin prelucrare industrială a produselor horticoale.....	147
6.2. Materii prime auxiliare folosite la prelucrarea industrială a produselor horticoale	153
6.3. Tehnologia semiconservelor din legume	158
6.3.1. Tehnologia legumelor fermentate lactic	158
6.3.2. Tehnologia de conservare a legumelor prin acidificare artificială ...	171
6.3.3. Tehnologia conservării legumelor prin suprasărare	173
6.4. Tehnologia semiconservelor din fructe.....	175
6.4.1. Tehnologia preparării pulpelor de fructe	176
6.4.2. Tehnologia preparării marcurilor de fructe.....	179
6.5. Tehnologia conservării produselor horticoale prin termosterilizare	183
6.6. Tehnologia conservării produselor horticoale prin deshidratare	188
6.7. Tehnologia conservării produselor horticoale prin congelare	197
6.8. Tehnologia conservării produselor horticoale prin concentrare	200
BIBLIOGRAFIE.....	203