

CUPRINS

1. NOȚIUNI INTRODUCATIVE.....	9
2. PRINCIPIILE CONSERVĂRII FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR.....	11
3. MATERII AUXILIARE UTILIZATE ÎN INDUSTRIA CONSERVELOR DE FRUCTE ȘI LEGUME.....	15
4. PRINCIPALELE OPERAȚII FOLOSITE LA PRELUCRAREA INDUSTRIALĂ A FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR.....	31
5. AMBALAJE UTILIZATE ÎN INDUSTRIA CONSERVELOR DE FRUCTE ȘI LEGUME.....	47
6. CONGELAREA PRODUSELOR HORTICOLE.....	58
7. TEHNOLOGIA OBȚINERII CONSERVELOR PRIN TRATAMENT TERMIC.....	70
8. CONSERVAREA PRIN DESHIDRATARE.....	84
9. CONSERVAREA PRIN CONCENTRARE.....	97
10. CONSERVAREA CHIMICĂ A PRODUSELOR HORTICOLE.....	124
10.1. Tehnologia de obținere a pulpelor și marcurilor.....	128
10.2. Obținerea conservelor prin acidifiere naturală.....	132
10.3. Obținerea conservelor de legume prin sărare și suprasărare.....	134
10.4. Conservarea produselor prin fermentație lactică (acidifiere naturală)	135
11. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A SUCURILOR.....	143
11.1. Fabricarea sucurilor limpezi.....	143
11.2. Fabricarea nectarurilor și cremogenatelor.....	150
11.3. Defecte de fabricație și modificări apărute în timpul păstrării sucurilor.....	152
12. OBȚINEREA BĂUTURILOR ALCOOLICE DIN FRUCTE.....	154
12.1. Obținerea băuturilor fermentate alcoolice din fructe.....	154
12.2. Obținerea distilatelor alcoolice (rachiurilor) din fructe.....	158
13. TEHNOLOGIA FABRICĂRII OȚETULUI ALIMENTAR.....	166
14. TEHNOLOGIA FABRICĂRII PECTINEI ALIMENTARE.....	173
BIBLIOGRAFIE.....	179

