**Рекомендована тематика науково-дослідної роботи зі студентами за дисципліною «Технологія зберігання та переробка продукції рослинництва»**

1. Характеристика галузей зберігання і переробки продукції рослинництва.

2. Принципи зберігання рослинницької продукції.

3. Вміст і властивості клейковини зерна пшениці.

4. Зараженість зерна шкідниками.

5. Органолептичні показники якості зерна.

6. Роль жирів у складі насіння і зерна.

7. Принципи самозігрівання зерна.

8. Активне вентилювання зернової маси.

9. Способи охолодження зернових мас.

10. Хімічне консервування зерна.

11. Профілактичні заходи боротьби з шкідниками зерна.

12. Вихід та сорти борошна.

13. Роль повітря в процесі виробництва борошна.

14. Складові рецептів для випікання хліба.

15. Методи визначення якості олії.

16. Способи зберігання олії.

17. Значення вуглеводів в плодах і овочах.

18. Біологічна основа лежкості плоді та овочів.

19. Основа режиму зберігання плодоовочевої продукції.

20. Відпотівання овочів.

21. Основні вимоги до овочесховищ.

22. Особливості зберігання плодів в холодильниках.

23. Зберігання овочів в РГС.

24. Теплова обробка плодоовочевої продукції.

25. Рецептура квашення капусти.

26. Рецептура соління огірків.

27. Сублімаційне сушіння плодів та овочів.

28. Зберігання замороженої продукції.

29. Виготовлення соків з м’якоттю.