



Качество переработки сельскохозяйственной продукции.

Шугалей Александра, III курс по специальности: «Ветеринария»
Руководитель научной работы: Гусева О.В.

Актуальность исследования:

Сельское хозяйство производит основные пищевые продукты, а также сырье для пищевой и некоторых отраслей легкой промышленности, выпускающей товары народного потребления. От количества и качества этих продуктов, разнообразия их ассортимента во многом зависят работоспособность и настроение, а главное здоровье человека.

Объект исследования:

Технология переработки и методы поддержания качества сельскохозяйственной продукции.



Задачи проекта:

1. Пополнить и освежить знания работников и начинающих специалистов промышленной сферы.
2. Исследовательская работа может так же стать ознакомительной для населения, ведь людям тоже следует знать какой продукт может оказаться некачественным, и какая сфера производства может на это повлиять.
3. Предоставить сведения о объектах исследования, достоверности информации, научных исследованиях и всевозможных погрешностях в процессах производства и переработки, а также хранения будущей продукции. Все что может повлиять на качество продукции.

Практическая ценность и возможное использование результатов работы:

При неумелом обращении с продуктами потери могут быть велики. Поэтому представленная информация важна для ознакомления работников и начинающих специалистов, дабы уменьшить экономический ущерб и риск выпуска некачественной продукции.



Информационная база исследования:

Для сбора информации понадобились электронные и литературные ресурсы:

1. Трисвятский Л.А., Лесик В.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов.- М :Агропромиздат,1991.-482 с.
2. Бочкарев Е.А. Технология переработки продукции растениеводства.- Самара, 2003.
3. <https://fabricators.ru/article/-proizvodstva-selskokhozyajstvennoj-produkczii>

