

BIBLIOGRAFIE

1. A. Gherghi, K. Millim, I. Burzo – Păstrarea și valorificarea fructelor și legumelor, Ed. Ceres București, 1973
2. A. Gherghi - Tehnologia valorificării produselor horticole, vol I și II, Editura și Atelierele Tipografice Metropol, București, 1994
3. R. Vieru, S. Băltărescu – Mic glosar pentru păstrarea alimentelor prin frig , 1977 Indrumări tehnice Nr.33
4. * * * Indrumător tehnologic pentru păstrarea produselor horticole, 1989 Indrumări tehnice București , Nr.60

TEMATICA:

1. Prerăcirea legumelor și fructelor
2. Condiționarea legumelor
3. Tehnologia păstrării și condiționării fructelor semințoase (mere, pere)
4. Tehnologia de valorificare a fructelor de arbuști fructiferi (afine, coacăze, zmeură)
5. Particularități tehnologice ale păstrării și valorificării în stare proaspătă a fructelor și legumelor (merele; zmeura, coacăzele și afinele; caisele; piersicile; tomatele)
6. Condiții tehnologice pentru menținerea calității legumelor și fructelor proaspete pe durata păstrării (mere, legume și fructe cu grad ridicat de perisabilitate, rădăcinoase)