

Cusuri TPH

Acest **curs** prezinta **Cusuri TPH**.

In acest PDF poti vizualiza cuprinsul si bibliografia (daca sunt disponibile) si aproximativ doua pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site contine 7 fisiere, intr-un numar total de **232 pagini**.

Fisierele documentului original au urmatoarele extensii: ppt.

Extras

TEHNOLOGIA DE PĂSTRARE VALORIFICARE A NUCILOR

Tehnologia de păstrare și valorificare a nucilor în coajă

Nucile (*Juglans regia* L.), prezintă importanță deosebită din punct de vedere alimentar, având și o valoare energetică foarte ridicată. Nucile, față de celelalte specii pomice se pot păstra de la o recoltă la alta și chiar mai mult. Se utilizează ca atare, având o mare putere calorică peste 6000 calorii, la extragerea uleiurilor fine, în farmaceutică, în patiserie, în industria bomboanelor, a ciocolatei și în multe alte scopuri. Nucile verzi, foarte bogate în vitamina C, se folosesc la prepararea dulcețurilor.

Miezul de nucă conține cantități importante de fosfor, calciu, fier, magneziu, sulf și potasiu, respectiv elementele cele mai importante pentru refacerea periodică a materiei vii, alături de vitamina: A, B și E.

Recoltarea. Se va face la maturitatea deplină, atunci când mezocarpul verde crapă, se desprinde de endocarpul lignificat și nucile cad ușor întrucât procesul maturării nucilor stagnează la stadiul în care se află în momentul detașării fructului de ramură.

Calendaristic acest lucru se întâmplă de la 20-25 august până la mijlocul lunii octombrie. Întrucât maturitatea decurge lent, scuturarea are loc în 2-3 reprize.

Momentul optim de recoltare se stabilește în funcție de următoarele: se recoltează, în mod periodic, la întâmplare, un număr de 40-50 de nuci care se introduc apoi într-un vas cu apă, după 12 ore se determină proporția în care se detașează cu ușurință nuca de mezocarp. Dacă proporția este de 80-90% se trece la recoltarea nucilor. Fructele necoapte nu se decojesc și prin urmare se lasă pe pom până în momentul coacerii depline.

Nucile recoltate prea devreme, se zbârcesc, mucegăiesc și primesc un gust neplăcut iar dacă recoltarea se va realiza prea târziu se depreciază calitatea nucilor.

.....
.....
.....

Documentul complet de 232 pagini il poti citi daca il descarci din Biblioteca.RegieLive.ro

Mai multe detalii se gasesc in [pagina documentului](http://pagina.documentului) din Biblioteca.RegieLive.ro