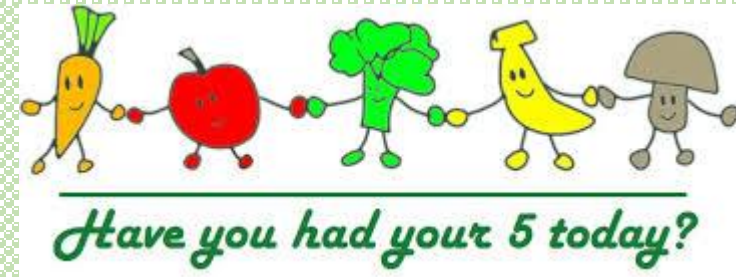


MINIMALNO PROCESIRANO VOĆE I POVRĆE



Engleski sinonimi
„FRESH CUT”
„READY TO EAT”



Primjeri

– pripremljeno i oprano povrće

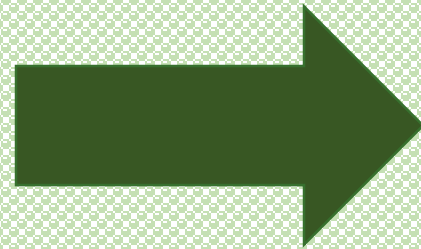
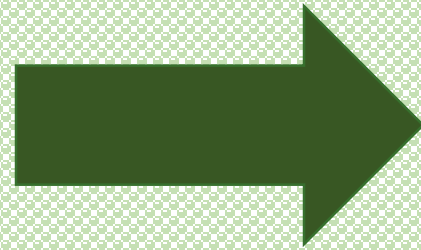


Primjeri

- pripremljeno i oprano voće



Kako proizvesti i imati rok trajnosti proizvoda barem 7 dana



7 dana - je li to moguće???

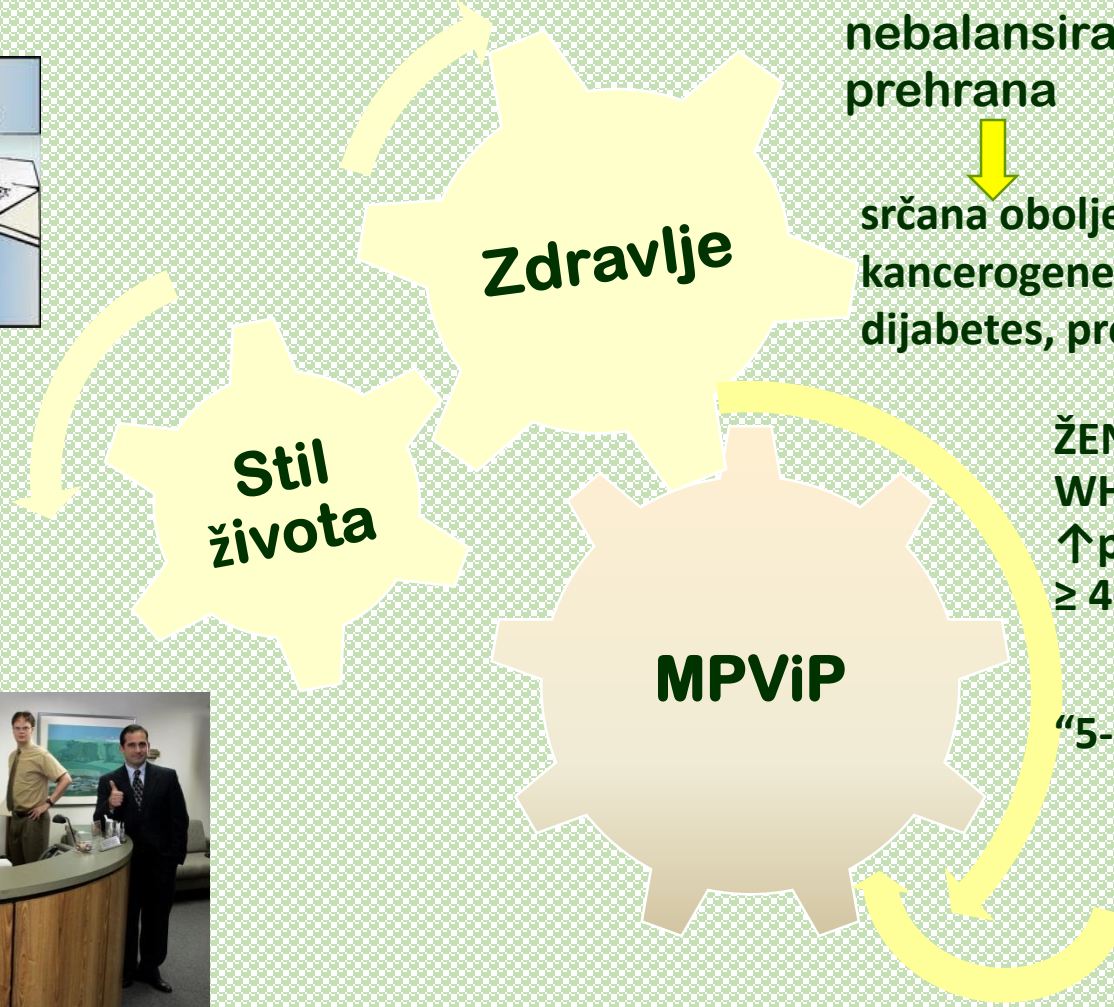


Da, moguće je!



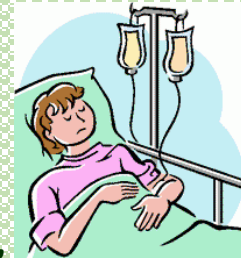
ZAŠTO SE PROIZVODI?

U prirodnom „izdanju” svaka vrsta voća ili povrća nije praktična za konzumaciju „uz put” kako se danas često hranimo → premalo ga se konzumira ☹



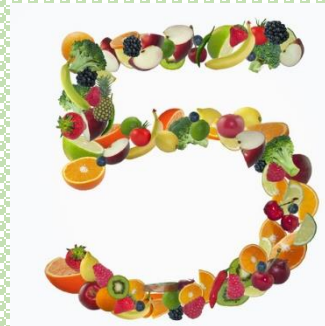
nebalansirana prehrana

srčana oboljenja,
kancerogene bolesti,
dijabetes, pretilost

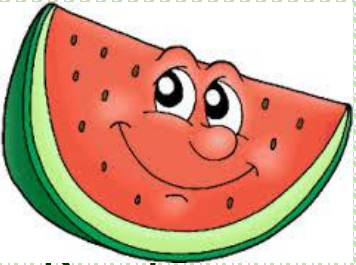


ŽENEVA, 2003 -
WHO i UN –FAO:
↑ potrošnja v i p
≥ 400g v i p/d

“5-a-day”



Ako smo Vas s ovih nekoliko sličica zainteresirali toliko da upišete ovaj predmet, ostalo slijedi na nastavi - predavanjima i vježbama:



Predavanja

1. Uvod u fresh cut. Proizvodnja po pojedinim fazama proizvodnog procesa
2. Dobra proizvođačka praksa u proizvodnji fresh cut V&P
3. Uzgoj i vrste salata i kupusa te proizvodnja fresh cut s&k
4. Uzgoj i vrste mrkve i krumpira te proizvodnja fresh cut m&k
5. Uzgoj i vrste jabuke proizvodnja fresh cut jabuke
6. Uzgoj i vrste dinje, lubenice i anansa te proizvodnja fresh cut d, l i a



Vježbe:

- U laboratoriju proizvodnja fresh cut voća i povrća (vrsta po izboru studenata) i praćenje promjena svojstava – senzorskih i dr. tijekom skladištenja. Rad s automatom za čuvanje i izuzimanje fresh cut voća i povrća
- Terenske vježbe – posjet pogonu za proizvodnju fresh cut povrća u blizini Zagreba

ISPIT: nakon svakog predavanja kratak test, a temeljem ostvarenih bodova svih testova – konačna ocjena

Do viđenja na prvom predavanju 2. ožujka
2016. u 8,30 sati u predavaoni 6

