

DISCIPLINA	NOME
FA679	Tecnologia de Processos Pós-Colheita I

Pré-Requisitos
FA577

Horas Semanais						
Teóricas	Práticas	Laboratório	Orientação	Distância	Estudo em Casa	Sala de Aula
4	0	0	0	0	0	4
Nº semanas	Carga horária total		Créditos	Exame	Frequência	Aprovação
15	60		4	Sim	75%	Nota

Ementa:
Noções de bioquímica relacionadas à tecnologia pós-colheita. Fatores de pré e pós-colheita. Índices de maturação. Respiração. Modelos respiratórios. Relações térmicas e hídricas. Manutenção da qualidade. Operações do beneficiamento. Tecnologia de conservação.

Objetivos:
Fornecer conhecimentos sobre os princípios de tecnologia pós-colheita de produtos perecíveis.

Programa:
1. Introdução Importância da Tecnologia Pós-Colheita
2. Noções de bioquímica de produtos hortícolas. Componentes principais: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, pigmentos e minerais
3. Fatores de pré-colheita e colheita na conservação pós-colheita de hortícolas. Pré-colheita: inerente (genética); meio ambiente (clima e solo); manejo (condução da cultura); noções de boas práticas de cultivo. Colheita: cuidados na colheita, transporte e armazenamento.
4. Índices de maturidade e critérios de qualidade Definições de maturidade fisiológica, maturidade comercial, amadurecimento e senescência. Relação entre critérios de qualidade e mercado consumidor.
5. Relações gasosas em produtos hortícolas Respiração: Modelos respiratórios. Etileno: Biossíntese e modo de ação.
6. Relações térmicas em produtos hortícolas Efeito da temperatura na qualidade de hortícolas. Desordens causadas por temperaturas inadequadas.
7. Relações hídricas em produtos hortícolas Trocas hídricas entre produto e ambiente. Desordens causadas por déficit hídrico ou umidades elevadas.
8. Perdas pós-colheita de produtos hortícolas Fatores que causam perdas de produtos hortícolas.
9. Beneficiamento e classificação de produtos hortícolas Unidades de beneficiamento: equipamentos e processos
10. Recobrimento de produtos hortícolas Tipos de recobrimentos e importância no armazenamento de frutas e hortaliças.
11. Conservação de flores cortadas Importância econômica do mercado de flores. Componentes da qualidade de flores de corte.
12. Atmosfera modificada Definição: atmosfera modificada e atmosfera controlada. Embalagens utilizadas para modificação atmosférica.

13. Noções de Processamento Mínimo de alimentos

Definição: produtos minimamente processados.

Importância econômica.

Fatores inerentes ao produto e ambiente que afetam a qualidade dos produtos minimamente processados.

Embalagens para produtos minimamente processados.

14. Boas práticas de colheita e pós-colheita

Boas práticas agrícolas.

15. Projeto

Desenvolvimento de projeto de beneficiamento de hortícolas envolvendo todos os temas abordados na disciplina.

Bibliografia:

Referências Básicas:

CHITARRA, A. B.; CHITARRA, M. I. F. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças – fisiologia e manuseio. 2 ed. Lavras/MG: Editora UFLA, 2005. 785 p.

KADER, A. A. Postharvest Technology of Horticultural Crops. 3 ed. California/CA: UC, 2002. 535 p.

FERREIRA, M.D. Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos/SP: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008. 144 p.

Referências Complementares:

CORTEZ, L. A. B.; HONORIO, S. L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de Frutas e Hortaliças. Brasília/DF: EMBRAPA, 2002. 428p.

NASCIMENTO, L.M.; DE NEGRI, J.D.; MATTOS JUNIOR, D. Tópicos em qualidade e pós-colheita de frutas. Campinas: Instituto Agronômico e Fundag, 2008. 285 p.

KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. Fisiologia e Manejo Pós-Colheita de Frutas de Clima Temperado. 2 ed. Campinas: Livraria e Editora Rural, 2002. 214 p.

LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. Armazenamento de Hortaliças. Brasília/DF: Embrapa Hortaliças, 2001. 242 p.

KOBLITZ, M.G.B. (Coord) Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p.

SHEWFELT, R.L.; BRUCKNER, B. Fruit and Vegetable Quality: an integrated view. Lancaster, Pennsylvania: Technomic Publishing Company Inc., 2000. 330 p.

Observações:

Não há

ASSINATURAS:

AUTENTICAÇÃO

Verifique a autenticidade deste documento na página: <https://www.feagri.unicamp.br/portal/graduacao>