

Tecnologia de Frutas e Hortaliças

| Código | Disciplina | Carga Horária | | | |
|---|--|---------------|-------------|---------|-------|
| | | Créditos | Teórica | Prática | Total |
| DEFINIR | Tecnologia de Frutas e Hortaliças | 3 | 40 | 20 | 60 |
| Pré-Requisitos | Matérias-Primas Agropecuárias, Bioquímica de Alimentos | | | | |
| Oferta | 7º Semestre | Tipo | Obrigatória | | |
| Objetivo Geral | | | | | |
| Aplicar as técnicas de higienização, sanitização e pré-preparo em frutas e hortaliças. Compreender os processos envolvidos na conservação de frutas e hortaliças, assim como a utilização de subprodutos desta indústria; Transformar frutas e hortaliças em produtos com maior valor agregado. | | | | | |
| Ementa | | | | | |
| Tecnologias aplicadas ao processamento de frutas e hortaliças: Processamento mínimo; Fermentação de vegetais; Processamento de suco e néctar de frutas; Processamento de frutas e hortaliças pelo calor e pelo frio; Desidratação de vegetais; Conservação de vegetais; Utilização de conservantes químicos e legislação. | | | | | |
| Bibliografia | | | | | |
| Básica | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1) CHITARRA, A. B. Pós colheita de frutas e hortaliças, fisiologia e manuseio. Lavras, UFLA, 1999. 2) OLIVEIRA, F. A.; NESPOLO, C. R.; PINTO, F. S. T. Práticas Em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. 3) SCHMIDT, F. L; BIASE, L. C. K.; EFRAIM, P.; FERREIRA, R. E. Pré-Processamento de Frutas, Hortaliças, Café, Cacau e Cana de Açúcar. 1 ed. Elsevier. Rio de Janeiro, 2015 | | | | | |
| Complementar | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1) CORNEJO, F. E. P.; AZEVEDO, J. H.; NOGUEIRA, R. I.; MACHADO, R. L. P.; WILBERG, V. C. Frutas Desidratadas. Embrapa, 2003. 2) CORTEZ, L. A. B.; HONORIO, S. L.; MORETTI, C. Resfriamento de frutas e hortaliças. Ed. Embrapa, 2002. MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R.W. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza, Ed: UFC, 2009. 3) OETTERER, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Tecnologias de obtenção do cacau, produtos do cacau e do chocolate. Barueri, SP: Manole, 2006. 4) VALERO, D.; SERRANO, M. Postharvest Biology and Technology for Preserving Fruit Quality. 1a ed. Ed: CRC Press, 2010. | | | | | |