



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino  
Campus Pelotas - Visconde da Graça  
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.139
<b>Ementa:</b> Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças. Etapas básicas de pré-processamento. Geléias, doces em massa e saturados com açúcar. Frutas e hortaliças envasadas. Frutas e hortaliças pré-processadas, resfriadas e congeladas. Frutas e hortaliças desidratadas. Frutas e hortaliças fermentadas. Polpas, sucos e néctares. Frutas e hortaliças minimamente processadas. Controle de qualidade e legislação.	

## Conteúdos

### UNIDADE I - Introdução à Tecnologia de Frutas e Hortaliças

- 1.1 Frutas
- 1.2 Hortaliças

### UNIDADE II – Etapas Básicas de Pré-Processamento

- 2.1. Obtenção da matéria prima: colheita e pré-armazenamento
- 2.2. Transporte e estocagem
- 2.3. Preparação da matéria prima: lavagem, seleção, pelagem, corte, inativação enzimática

### UNIDADE III – Geléias, Doces em Massas e Saturados com Açúcar

- 3.1. Definições
- 3.2. Funções dos constituintes básicos para elaboração do produto: polpa, açúcar, pectina, ácido
- 3.3. Cálculo de formulações
- 3.4. Métodos de elaboração
- 3.5. Embalagem, rotulagem e armazenamento
- 3.6. Falhas no processamento e correções

### UNIDADE IV – Frutas e Hortaliças Envasadas

- 4.1. Preparação da matéria prima
- 4.2. Processamento: exaustão, envasamento, tratamento térmico, resfriamento
- 4.3. Embalagem e armazenamento
- 4.4. Falhas de processamento e correções

### UNIDADE V – Frutas e Hortaliças Pré-Processadas, Resfriadas e Congeladas

- 5.1. Preparação e elaboração
- 5.2. Uso do sal
- 5.3. Uso de aditivos químicos
- 5.4. Uso de vácuo
- 5.5. Uso do frio (refrigeração e congelamento)
- 5.6. Métodos mistos
- 5.7. Armazenamento: alterações físicas e químicas

### UNIDADE VI – Frutas e Hortaliças Desidratadas



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino  
Campus Pelotas - Visconde da Graça  
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

- 6.1. Preparação e elaboração
- 6.2. Desidratação natural e artificial
- 6.3. Liofilização
- 6.4. Embalagem e armazenamento
- 6.5. Perdas nutricionais
- 6.6. Rehidratação

UNIDADE VII – Frutas e Hortaliças Fermentadas

- 7.1. Preparação e elaboração
- 7.2. Picles
- 7.3. Vinagre
- 7.4. Vinho
- 7.5. Cerveja

UNIDADE VIII – Polpas, Sucos e Néctares

- 8.1. Polpa
- 8.2. Suco
- 8.3. Néctar
- 8.4. Embalagem, armazenamento e conservação

UNIDADE IX – Frutas e Hortaliças Minimamente Processadas

- 9.1. Preparação e elaboração
- 9.2. Embalagem
- 9.3. Armazenamento

UNIDADE X – Controle de Qualidade na Indústria de Frutas e Hortaliças e Legislação

- 10.1. Análises físico-químicas e microbiológicas
- 10.2. Legislação pertinente

**Bibliografia básica:**

CHITARRA, M.I.F. **Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000. 119p.

CORTEZ, L.A.B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de Frutas e Hortaliças**. Campinas: UNICAMP/EMBRAPA, 2002. 482p.

LIMA, L.C.O. **Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de frutos e hortaliças**. V1. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000. 104p.

LIMA, L.C.O. **Fatores Pré-colheita e Pós-colheita que Afetam a Qualidade de Frutas e Hortaliças**. 1ed. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1978.

MORETTI, C.L. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007. 531p.