



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 66,66h	Código: BG_ALI.28
Ementa: Conceito e importância de frutas e hortaliças. Caracterização e classificação de frutas e hortaliças. Compreensão da estrutura de frutas e hortaliças. Estudo da composição química de frutas e hortaliças. Identificação de enzimas no processamento de frutas e hortaliças. Investigação de pigmentos de ocorrência em frutas e hortaliças. Estudo das técnicas de colheita e manejo pós-colheita. Caracterização das operações unitárias para frutas e hortaliças. Compreensão dos processos tecnológicos: minimamente processados, acidificados, conservas, congelados, desidratados, polpas e sucos, doces e geleias, frutas cristalizadas.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução

- 1.1 Conceito e importância de frutas e hortaliças
- 1.2 Caracterização e classificação de frutas e hortaliças
- 1.3 Estrutura de frutas e hortaliças
- 1.4 Composição química de frutas e hortaliças
- 1.5 Enzimas no processamento de frutas e hortaliças
- 1.6 Pigmentos de ocorrência em frutas e hortaliças

UNIDADE II – Técnicas de Colheita e Manejo Pós-colheita

- 2.1 Princípios da fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças
- 2.2 Determinação do ponto de colheita
- 2.3 Transporte de produtos de origem vegetal
- 2.4 Armazenamento e conservação de frutas e hortaliças
- 2.5 Embalagens para frutas e hortaliças

UNIDADE III – Operações Unitárias para Frutas e Hortaliças

- 3.1 Lavagem/Sanitização
- 3.2 Descascamento
- 3.3 Branqueamento
- 3.4 Resfriamento
- 3.5 Exaustão
- 3.6 Embalagem e transporte

UNIDADE IV – Processos Tecnológicos de Frutas e Hortaliças

- 4.1 Vegetais minimamente processados
- 4.2 Vegetais acidificados
- 4.3 Vegetais congelados
- 4.4 Vegetais desidratados
- 4.5 Vegetais em conserva
- 4.6 Sucos e polpas
- 4.7 Doces e geleias



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

4.8 Frutas cristalizadas

Bibliografia básica

CHITARRA, M.I.F. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Viçosa: CPT, 2007.
FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 9. ed. São Paulo: Editora Nobel, 2008.

Bibliografia complementar

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: Ed. UFLA, 2005.
CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Campinas: UNICAMP/EMBRAPA; 2002.
GOMES, M. S. O. **Conservação pós-colheita: frutas e hortaliças**. Brasília: EMBRAPASPI, 1996.
LIMA, L. C. O. **Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de frutos e hortaliças**. v. 1; UFLA FAEPE: FAEPE; 2000.
SOLER, M. P.; **Industrialização de frutas - manual técnico nº 8**. Campinas, ITAL; 1991.