



DISCIPLINA: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Vigência: a partir de 2015/1	Período letivo: 3º semestre
Carga horária total: 90 h	Código: BG_ENS. 012
Ementa: Conceito e importância de frutas e hortaliças. Classificação de frutas e hortaliças. Morfologia de frutas e hortaliças. Composição química de frutas e hortaliças. Enzimas no processamento de frutas e hortaliças. Pigmentos de ocorrência em frutas e hortaliças. Técnicas de colheita e manejo pós-colheita. Operações unitárias para frutas e hortaliças. Processos tecnológicos: minimamente processados, acidificados, conservas, congelados, desidratados, polpas e sucos, doces e geléias, frutas cristalizadas.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução

- 1.1 Conceito e importância de frutas e hortaliças
- 1.2 Classificação de frutas e hortaliças
- 1.3 Morfologia de frutas e hortaliças
- 1.4 Composição química de frutas e hortaliças
- 1.5 Enzimas no processamento de frutas e hortaliça
- 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

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 geléias
- 4.8 Frutas cristalizadas

Bibliografia básica



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

CHITARRA, M.I.F. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Viçosa: CPT, 2007.

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: Ed. UFLA, 2005.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

Bibliografia complementar

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.