



---

**Código:** BiSuALM.126

**Disciplina:** Tecnologia de Frutos e Hortaliças

**Pré-requisito(s):** Métodos de Conservação de Alimentos

**Co-requisito(s):** -

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 33.2	<b>Prática:</b> 33.2	<b>Total:</b> 66.4

---

**Ementa:**

Princípios de fisiologia pós-colheita de frutos e hortaliças. Operações tecnológicas básicas no processamento de frutas e hortaliças. Tecnologia do processamento de polpa de frutas. Conservação e caracterização dos alimentos conservados pelo uso do açúcar: geléia de frutas, doces em massa, frutas cristalizadas. Tecnologia da produção de conservas acidificadas. Tecnologia dos produtos derivados da mandioca.

---

**Objetivo Geral:**

Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais da tecnologia do processamento de frutas e hortaliças através do estudo de suas características e dos aspectos tecnológicos do processamento de seus derivados.

---

**Objetivo Específico:**

Compreender os princípios da conservação pós-colheita de frutos e hortaliças. Indicar a tecnologia adequada de preparação da matéria prima para o processamento de derivados de frutos e hortaliças. Elaborar os principais produtos derivados de frutos e hortaliças: geleias, doces em massa, conservas vegetais acidificadas, polpa de frutos.

---

**Bibliografia Básica:**

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B.. **Pós-colheita de frutos e hortaliças:**



fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras, MG: UFLA, 2005. 783 p. Número de chamada: 664.807 C543p

PASCHOALINO, J. E. **Processamento de hortaliças**: manual técnico. Campinas, SP: Itai, 1994. 70 p. Número de chamada: 664 P279p v.4

SOLER, M. P. et al. **Frutas**: compotas, doce em massa, geléias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa. Campinas: Itai, 1995. 73p. Número de chamada: 664 S685f

---

#### **Bibliografia Complementar:**

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. Número de chamada: 664 F322t (BI)

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos**: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 242 p. Número de chamada: 664 K75b

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. xx, 612 p. Número de chamada: 664 O29f (BI)

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. v.1. 294 p. Número de referência: 664 P434t v.1 (BC)

TOCCHINI, R. P.; NISIDA, A. L. A. C.; DE MARTIN, Z. J. **Industrialização de polpas, sucos e néctares de frutas**: manual. Campinas, SP: Itai/Fruthotec, 1995. 85 p. Número de chamada: 664.804 T631i

---