|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS** |
| **Código** | CTA 521 |
| **Carga horária** | 45h (3 créditos) |
| **Ementa** | Fisiologia vegetal e cuidados pós-colheita. Alterações químicas, bioquímicas e microbiológicas de frutas e hortaliças e produtos derivados. Conservação pós-colheita de frutas e hortaliças. Pré-processamento de frutas e hortaliças: obtenção da matéria prima, transporte, recepção, lavagem, seleção e classificação, sanitização, enxágue, descascamento, corte, branqueamento, armazenamento e comercialização. Processamento de frutas e hortaliças: doces, geleias, compotas, conservas vegetais, doce em calda, frutas e hortaliças minimamente processadas, sucos, néctares e refrescos. Tratamentos térmicos. Aspectos de controle de qualidade, higiene e sanitização de frutas e hortaliças. Legislação de frutas e hortaliças. |
| **Bibliografia** | BASHEER, S.M.; CHELLAPPAN, S.; SABU,A. Enzymes in fruit and vegetable processing. *In*: KUDDUS, M.; AGUILAR, C.N.V. **Addition in Food Products and Processing using Enzyme Technology**. Academic Press, 2022. p. 101-110.GIRDHARI, L.A.L. *et al*. Preservation of Fruits and Vegetables. Bio-Green Books, 2022.KONTOGIORGOS, V. Introduction to Food Chemistry. 2.ed. Springer Cham, 2024. 175p. ISBN: 978-3-031-53558-1.MOUNIR, S.; SILIHA, H.; RAGAB, M.; GHANDOUR, A.; SUNOOJ, K.V.; FARID, E. Extraction of fruit juices. *In*: JAFARI, S.M.; AKHAVAN-MAHDAVI, S. **Extraction Processes in the Food Industry**. 1. ed. Elsevier, 2023. p. 197-245.PRAKASH, K.; CHANDRAPRABHA, S. Post Harvest Technology and Value Addition of Fruits and Vegetables. LAP Lambert Academic Publishing, 2020. 248p. |