



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGROECOSSISTEMAS AMAZÔNICOS - ROLIM DE MOURA

EMENTA DE DISCIPLINA

Instituição de Ensino: UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA (UNIR)
Nome do Programa: Agroecossistemas Amazônicos
Área de Avaliação: INTERDISCIPLINAR
Nome da Disciplina: Pós-Colheita, Processamento e Tecnologia De Frutos e Hortaliças Cultivadas na Amazônia
Código da Disciplina: PPGAA00017
Categoria: Optativa
Carga Horária: 45 Nº de Créditos: 3
Docentes: Gabrieli Alves de Oliveira, Gisele Teixeira de Souza Sora, Luis Fernando Polesi
Ementa: Desenvolvimento de frutos e hortaliças em pós-colheita: maturação fisiológica, amadurecimento e senescência; Fatores biológicos envolvidos na pós-colheita: respiração (padrões climatéricos e não climatéricos); Principais mudanças durante a maturação de produtos vegetais: síntese e degradação de compostos bioquímicos; Etileno: rota de síntese, controle da produção e da ação do etileno e aplicações práticas no setor; Processamento mínimo de vegetais; Tecnologias atuais para a conservação de frutos e hortaliças; Principais frutos da Amazônia e suas características físico-químicas e tecnologias.
Bibliografia: AHMED, J.; LOBO, M. G.; OZADALI, F.; SIDDIQ, M. Tropical and subtropical fruits: postharvest physiology, processing and packaging. Wiley-Blackwell, 2012. 648 p. CHITARRA, M. I. J. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2ed. Lavras: Editora UFLA, 2005. 785p.

LOVATEL, J. L. Processamento de Frutas e Hortaliças. Caxias do Sul: Educs, 2004 MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R, W. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza: UFC, 2009.

MORETTI, C. L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007.

SEYMOUR, G. B.; TAYLOR, J. E.; TUCKER, G. A. Biochemistry of fruit ripening. Cambridge: Chapman e Hall, 1993.

WILEY, R. C. Frutas y hortalizas mínimamente procesadas y refrigeradas. Zaragoza: Editorial Acribia, 1997.

Periódicos científicos: Food Chemistry; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Journal of the Science of Food and Agriculture; Food Research International; Journal of Food Composition and Analysis; Journal of Food Engineering, entre outros.



Documento assinado eletronicamente por **ELAINE ALMEIDA DELARME LINDA, Coordenador(a)**, em 07/11/2022, às 20:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.unir.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1156949** e o código CRC **B8D222CF**.