

Programa de Pós-Graduação em Agronomia – Produção Vegetal (PPGA-PV)

Disciplina: Fisiologia Pós-Colheita de Frutos e Hortalças

Obrigatória: Não

Carga Horária: 60 h

Créditos: 4

Ementa: Fisiologia do desenvolvimento de produtos hortícolas. Fisiologia da maturação. Metabolismo respiratório após a colheita. Regulação hormonal da maturação e senescência. Biologia do etileno e uso de inibidores na pós-colheita. Atualizações sobre qualidade e entendimento dos fatores que a influenciam. Compostos bioativos e diferenciação da qualidade. Avanços na avaliação da qualidade: métodos e instrumentação. Tecnologias para redução de perdas pós-colheita. Desordens fisiológicas. Patologia pós-colheita. Manejo pós-colheita e cadeia de distribuição. Inovações em tratamentos pós-colheita. Revestimentos biodegradáveis. Embalagens ativas. Tecnologias Emergentes. Técnicas de armazenamento e metabolismo de frutos e hortalças. Biotecnologia e Biologia Molecular Aplicadas à Melhoria da Qualidade e Conservação de Frutos e Hortalças.

Bibliografia Recomendada

AHMAD, M. S.; SIDDIQUI, M. W. Postharvest quality assurance of fruits: practical approaches for developing countries. Springer International Publishing. 2015. 265 p.

AZEREDO, H. M. C. de. Fundamentos de estabilidade de alimentos. Brasília: Embrapa. 2ª. ed. 2012.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortalças: fisiologia e manuseio. 2ª. Ed. Editora UFLA, Lavras. 2005, 480 p.

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de frutas e hortalças. Brasília: Embrapa Hortalças, 2002. 425 p.

EMBUSCADO, M. E.; HUBER, K. C. Edible Films and Coatings for Food Applications. Springer Science and Business Media. 2009. 403 p.

HANDENBURG, R. E.; WATADA, A. E.; WANG, C. Y.; GROSS, K. The commercial storage of fruits, vegetables, and florists, and nursery stocks. Washington, DC. 2004. 567 p.

KADER, A. A. Postharvest technology of horticultural crops. University of California, Davis. 2002.

KHAN, N. A. Ethylene action in plants. Springer, Berlin, 2006.

LUENGO, R. A.; CALBO, A. G. Armazenamento de hortalças. Brasília: Embrapa Hortalças, 2001. 242 p.

OLIVEIRA, S. M. A. de; TERAPO, D.; DANTAS, S. A. F.; TAVARES, S. C. C. de H. (Ed.). Patologia pós-colheita: frutas, olerícolas e ornamentais tropicais. 1 ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 580p.

PALYATH, G.; MURR, D. P.; HANDA, A. K.; LURIE, S. Postharvest Biology and Technology of Fruits, Vegetables, and Flowers. John Wiley & Sons, Ltd., 2008. 482 p.

SARANTÓPOULOS, C. I. G. L. et al. Embalagens plásticas flexíveis: principais polímeros e avaliação de propriedades. Campinas: CETEA/ITAL, 2002. 267 p

SIDDIQUI, M. W. Advances in postharvest biology and technology of horticultural crops: principles and practices for quality maintenance. CRC Press Taylor & Francis Group. 2015. 541 p.

VALERO, D.; SERRANO, M. Postharvest biology and technology for preserving fruit quality. Boca Raton: CRC Press. 2010. 217 p.

WILLS, R. B. H.; GOLDING, J. B. Advances in Postharvest Fruit and Vegetable Technology. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL. 2015. 368 p.

WILLS, R.; MCGLASSON, B.; GRAHARN, D.; JOYCE, D. Postharvest: an introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals. 5th edition. CABI, Wallingford. 2007.

YAHIA, E. M. Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits: fundamental issues. Woodhead Publishing Limited. v. 1. 2011.

Periódicos: Postharvest Biology and Technology, Postharvest News and Information, Journal of Food Science and Agriculture, Food Chemistry, Food Technology, Food Science and Technology, Revista Brasileira de Fruticultura.