



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**  
**CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE**  
**ALIMENTOS**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

| <b>DISCIPLINA</b>                           | <b>CARGA HORÁRIA</b>             |                 |
|---------------------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| <b>CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE VEGETAIS</b> | <b>Total (teórica + prática)</b> | <b>Créditos</b> |
|                                             | 45                               | 3               |

**EMENTA**

Fisiologia e conservação pós-colheita de frutas e hortaliças. Aspectos do desenvolvimento de frutas e hortaliças. Principais métodos de conservação.

**BIBLIOGRAFIA**

CHITARRA, M. I. F. & CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio. Lavras, ESAL/FAEPE, 2a

Decontamination of fresh and minimally processed produce. Editado Por Vicente M. Gómez-Lopez Editora Wiley & Blackwell. 2012. 551p.

EMATER/DF. 53 p. WILEY, Robert C. Frutas y hortalizas minimamente procesadas y refrigeradas. Editorial Acribia S.A. 1997. 361 p.

Ethylene in Plant Biology. Autores: Frederick B. Abeles; Page W. Morgan; Mikal E. Saltveit Jr. Editora: Academic Press/ USA & Blackwell. 2a Edição. 1992.

Food Irradiation Research and technology. Editores: Huetong Fan and Christopher H. Sommers. Editora IFT Press/ Wiley & Blackwell- USA. & Blackwell. 2a edição. 2013. 446p.

GONZÁLEZ-AGUILAR, G.; GARDEA, A.A.; CUAMEA-NAVARRO, F. (Eds.). Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD, A.D.). México. 558p. 2005.

Handbook of Vegetables & Vegetable Processing. Editado por Nirmal K. Sinha. Editora Wiley & Blackwell. 2011. 769p.

Microbial Safety of fresh produce. Editores: Yueton Fan; Brendan A. Niemira; Christopher J. Doona; Florence E. Feeherry; Robert B. Gravani Editora: IFT Press/ Wiley & Blackwell- USA & Blackwell. 2010. 446p.

NASCIMENTO, Edson F.; MOLICA, Eliane M.; MORAES, Julio S. Vegetais minimamente processados (mercado e produção). Brasília: 2000.

Physiology and Biochemistry of Plant Cell Walls. Autores: Brett, C. & Waldron, K. Editora: Unwin Hyman & British Library / London. 1990.

Post-Harvest Pathology of Fruits and Vegetables. Editor: Colin Dennis Editora: Academic Press/ USA & Blackwell. 2a Edição. 1983.

Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits. Editado por Elhadi M. Yahia. Editora WoodHead Publishing - Volume I: Fundamental Issues. 2011. 500p.

Post Harvest Technology of Horticultural Crops. Editado por Adel A Kader: Editora: Universidade da Califórnia/Davis / USA & Blackwell. 2a Edição. 1992. Publicação No 3311. The Commercial Storage of Fruits, Vegetables and Florist and Nursery Stocks. Autores: Robert E. Hardenburg; Alley E. Watada; Chien Yi Wang. USDA - Agricultural Handbook No 66. 1986.