

Ementa:

Manejo da colheita de frutos, hortaliças e plantas medicinais. Operações de pré-armazenamento. Princípios e métodos de conservação. Atmosfera refrigerada, modificadas passiva e ativa, controlada e controlada dinâmica. Tratamentos químicos, físicos e biológicos. Monitoramento da segurança e qualidade. Classificação, seleção e embalagem. Rotulagem. Controle de qualidade e da qualidade.

Bibliografia:

ABELES, F. B.; MORGAN, P. W. & SALTVEIT, Jr. M.E. Ethylene in plant biology. Academic Press, San Diego, 2015, 414p.

ARPAIA, M.L., MITCHAN, B., CRISOSTO, C., KADER, A. Fruit Ripening & Ethylene Management, UCD, 130p. 2016.

GHOSH, T.; PRIYADARSHI, R.; ROY, S. Sustainable Materials for Food Packaging and Preservation Food Security and Sustainability. 1st Edition, Elsevier, 2024. E-book

KOTECHA, P. M.; CHAVAN, U. D. Preservation of Fruits and Vegetables, Ed. Astral International Pvt Ltd., 2022.

SRIVASTAVA, R. P.; KUMAR, S. Fruit & Vegetable Preservation: Principles and Practices. 2017. 504 p. E-book