

Ementa:

Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Tecnologia de polpas, sucos e néctares. Tecnologia de bebidas fermentadas de frutas. Tecnologia de frutas, hortaliças e plantas medicinais desidratadas. Liofilização de frutas e hortaliças. Frutas e hortaliças congeladas. Conservas e compotas. Doces em massa, geleias e geleadas. Óleos essenciais. Conservação de vegetais com propriedades medicinais. Classificação, seleção e embalagem. Rotulagem. Controle de qualidade e da qualidade.

Bibliografia:

XUE, Y & YAN W. Handbook of Research on AI and ML for Intelligent Machines and Systems. Shangai. 2024. Video and e-book

CRISOSTO, C. and CRISOSTO, G. Manual of postharvest and handling of mediterranean three fruit and nuts. Cabi, 225 p. 2020.

GIOVANNONI, J. Fruits biotechnology. Elsevier, 2009, 375p.

NASCIMENTO, L et al. Tópicos em qualidade e pós-colhetia de frutas. IAC, 2008, 285p.

NEVES, L. Manual da pós-colheita da fruticultura brasileira. Eduel, 2009, 494p.

PECH, J. C. et al. Fruit ripening: biology and technology aspects, Elsevier, 2008, 205p.

TOIVONEN, P. Postharvest Physiology of Fruits and Vegetables. In: (Ed.). Postharvest Ripening Physiology of Crops: CRC Press, 2016. p.49-80. (Innovations in Postharvest Technology Series). ISBN 978-1-4987-0380-2.