

Sumário

1. Fisiologia pós-colheita	9
Transformações metabólicas de frutas e hortaliças na pós-colheita	9
Distúrbios fisiológicos pós-colheita	16
2. Procedimentos básicos do processamento de frutas e hortaliças	19
Avaliação da matéria-prima	19
Transporte, armazenamento e recebimento da matéria-prima	21
3. Produtos minimamente processados	29
Atmosfera modificada (AM) e atmosfera controlada (AC)	31
Procedimentos do processamento de produtos minimamente processados	32
Misturas gasosas empregadas em atmosfera modificada	36
Equipamentos para atmosfera modificada	38
4. Processamento de geleias e doces	42
Principais ingredientes para produção de geleias e doces	42
Processamento de geleias e doces de frutas ou vegetais	47
Descrição das etapas do processo	49
Tipos de embalagens	57
Fechamento e inversão das embalagens	60
Controle de qualidade de geleias e doces	61
Anexos	67
5. Conservas vegetais	69
Compotas ou fruta em calda	69
Conservas de hortaliças	88
6. Processos de secagem de alimentos	93
Tipos de secagem	94
Curvas de equilíbrio	96
Classificação dos materiais de acordo com o mecanismo de secagem	99
Movimento da umidade	99
Isotermas de sorção	100

Equipamentos utilizados	101
Concentração (evaporação)	109
Embalagem e armazenamento	110
7. Outros processamentos	114
Processamento de suco de frutas	114
Processamento de néctar de frutas	119
Processamento de frutas cristalizadas e glaceadas	123
Processamento de polpas congeladas	124
Processamento de produtos fermentados	126
Processamento de pickles	128
Processamento de azeitonas	129
Micro-organismos de interesse para a fermentação	130
Referências	133