

# Sumário

<b>1. Fisiologia pós-colheita</b>	<b>9</b>
Transformações metabólicas de frutas e hortaliças na pós-colheita	9
Distúrbios fisiológicos pós-colheita	16
<b>2. Procedimentos básicos do processamento de frutas e hortaliças</b>	<b>19</b>
Avaliação da matéria-prima	19
Transporte, armazenamento e recebimento da matéria-prima	21
<b>3. Produtos minimamente processados</b>	<b>29</b>
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
<b>4. Processamento de geleias e doces</b>	<b>42</b>
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
<b>5. Conservas vegetais</b>	<b>69</b>
Compotas ou fruta em calda	69
Conservas de hortaliças	88
<b>6. Processos de secagem de alimentos</b>	<b>93</b>
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
<b>7. Outros processamentos</b>	<b>114</b>
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
<b>Referências</b>	<b>133</b>