



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS
PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IT 246
CRÉDITOS: 04
(2T-2P)

TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS

Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

Deliberação n°. 175/1997 do CEPE

INSTITUTO DE TECNOLOGIA

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Preparar técnicas com conhecimento suficiente para atuar na área de processamento de frutas e hortaliças.

EMENTA:

Matéria-prima. Suco de frutas. Frutas em conserva. Geléias. Hortaliças em conserva.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

TEÓRICO:

1. Análise de frutas e hortaliças.
2. Manuseio das matérias-primas.
3. Vegetais Minimamente processados.
4. Métodos de conservação.
5. Apertização de vegetais.
6. Suco de frutas/polpa/néctar.
7. Conservação por remoção de água.
8. Geléias.
9. Doce cremoso e de corte.
10. Frutas saturadas com açúcar: glaceamento e cristalização.
11. Produtos fermentados de vegetais: pickles, azeitona e chucrutes.
12. Diversos produtos economicamente importantes: derivados do tomate, cacau, coco, palmito, etc.

13. Aproveitamento dos resíduos.

PRÁTICO:

1. Maturação de frutos
2. Dosagem de cloro livre/ descascamento químico de vegetais
3. Vegetais minimamente processados
4. Branqueamento
5. Apertização de vegetais
6. Elaboração de Suco/Néctar/polpa
7. Produção de banana passa
8. Produção de geléia
9. Produção de doce de corte ou cremoso
10. Produção de pickles
11. Produtos derivados de resíduos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – Fisiologia e Manuseio.** Editora UFLA. 2ª Edição, 2005.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – Glossário.** Editora UFLA, 2006.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos.** Editora Nobel, 9ª Edição, 2008.

SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos.** Livraria Varela, 2000.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Prática.** Editora Artmed, 2ª edição, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MAIA, G. A.; SOUZA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. **Processamento de frutas tropicais – nutrição, produtos e controle de qualidade.** Edições UFC, 2009.

NIIR BOARD. **The Complete Technology Book on Processing, Dehydration, Canning, Preservation of Fruits & Vegetables.** Publisher: National Institute of Industrial Research, 2003.

NIIR BOARD. **Hand Book On Fruits, Vegetables & Food Processing With Canning And Preservation.** Publisher: Asia Pacific Business Press Inc., 2nd edition, 2007.