

Processamento de Vegetais (EAD24) – 40

A disciplina “Processamento de Vegetais” tem como objetivo mais amplo o desenvolvimento das competências necessárias à descrição das principais fontes e procedimentos para obtenção de produtos industrializados de vegetais, conforme a legislação vigente, visando a desenvolver no aluno habilidades específicas diversas, tais como requisitos básicos de higiene na indústria; Boas Práticas de Fabricação; noções básicas de fisiologia e tecnologia pós-colheita de frutas e hortaliças; processamento mínimo de frutas e hortaliças; processamento de temperos e molhos condimentados (matéria prima, processamento, embalagem, comercialização e legislação pertinente); tecnologia do processamento de conservas de hortaliças e picles; compotas e saladas de frutas; vegetais cristalizados e desidratados (matéria prima, processamento, embalagem, comercialização e legislação pertinente); tecnologia do processamento de polpas de frutas; doces; geléias; licores e cachaça (matéria prima, processamento, embalagem, comercialização e legislação pertinente).

Bibliografia Básica:

- CHITARRA, M. I. F.; Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio.ed. ver. e ampl. Lavras:UFLA, 2005. 783 p.
- CHITARRA, A B. Armazenamento de frutos e hortaliças por refrigeração. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.
- CHITARRA, M. I. F. Tecnologia e qualidade pós-colheita de frutos e hortaliças. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.
- VILAS BOAS, E.V. de B. et al. Qualidade de alimentos vegetais. Lavras: UFLA/FAEPE, 2002
- CRUESS, W. V. Produtos industriais de frutas e hortaliças (Tradução Heitor Aville T.) São Paulo, Edgard Blucher Ltda, 1973. Vol. I e II
- CPT. Picles, pasta de alho e corantes. Manual do videocurso. Viçosa - MG
- ITAL, Industrialização de frutas. Campinas, 1991, n.8
- SENAI. Tecnologia do processamento de picles e molhos. Vassouras - RJ, 1996.
- SENAI. Tecnologia do processamento de frutas cristalizadas e desidratadas, Vassouras - RJ, 1996.
- SENAI. Tecnologia do processamento de doces, compotas e geléias. Vassouras - RJ, 1996.
- CRUESS, W. V. Produtos industriais de frutas e hortaliças (Tradução Heitor Aville T.) São Paulo, Edgard Blucher Ltda, 1973. Vol. I e II
- AGUIRRE, J. M. & FILHO, J. G. Desidratação de frutas e hortaliças. ITAL, Campinas, 2000.
- ITAL, Industrialização de frutas. Campinas, 1991, n.8
- MELONI, P. L. S. Produção de tomate seco e frutas desidratadas. Viçosa, UOV. On line, 2000
- ANVISA. Decreto n. 2.314, de 4/09/1997 - Bebidas

CARDOSO, M. G. Produção artesanal de aguardente. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000

CHAVES, J. B. P. Cachaça: Produção artesanal. Viçosa, N. 115, CPT EDITORA três. Aprenda a fazer licores. São Paulo, Biblioteca Vida, s/d.

Instituto Monitor. Curso de licores. Osasco. Instituto Cultural e editor Canadian Post, s/d.

JACKIX, M. H. Doces, geléias e frutas em calda. Ícone. Campinas-SP, 1998.

MORORÓ, R.C. Como montar uma pequena fábrica de polpas de frutas. Viçosa, CPT, 1998

SENAI. Tecnologia do processamento de doces, compotas e geléias. Vassouras - RJ, 1996.

RODRIGUES, A. E. Curso de produção de cachaça. UFMG, 1997 (APOSTILA).