



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

TAL431 Processamento de Frutas e Hortaliças

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

TAL392

Ementa

Introdução. Operações básicas na indústria de vegetais. Fermentação de vegetais. Textura de vegetais. Processamento de polpa, suco pronto para beber e néctar de frutas. Processamento de vegetais. Processamento de geléia. Frigo-conservação de vegetais. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Desidratação de vegetais. Utilização de conservantes químicos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	8



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL431 Processamento de Frutas e Hortaliças

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Introdução 1.1. Importância e mercado nacional e mundial	1
2	Operações básicas na indústria de vegetais 2.1. Fluxograma e arranjos físicos 2.2. Funcionamento de equipamentos	2
3	Fermentação de vegetais	2
4	Textura de vegetais 4.1. Causas de alterações na textura de vegetais 4.2. Métodos de avaliação	1
5	Processamento de polpa, suco pronto para beber e néctar de frutas 5.1. Legislação 5.2. Fluxograma de operação 5.3. Princípios de conservação	4
6	Processamento de vegetais 6.1. Apertização: fluxograma de operação e princípios de conservação 6.2. Processamento de hortaliças: cenoura, vagem, ervilha em conserva 6.2. Processamento de tomate: massa, molhos e suco 6.3. Doce de corte: fluxograma de operação e princípios de conservação 6.4. Doce em calda: fluxograma de operação e princípios de conservação 6.5. Fruta cristalizada: fluxograma de operação e princípios de conservação	3
7	Processamento de geléia 7.1. Legislação 7.2. Fluxograma de operação 7.3. Princípios de conservação	3
8	Frigo-conservação de vegetais 8.1. Legislação 8.2. Fluxograma de operação 8.3. Princípios de conservação	4
9	Processamento mínimo de frutas e hortaliças	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

	9.1. Etapas do processo 9.2. Fluxograma de processamento mínimo de frutas e hortaliças 9.3. Legislação	
10	Desidratação de vegetais 10.1. Legislação 10.2. Fluxograma de operação 10.3. Princípios de conservação	4
11	Utilização de conservantes químicos 11.1. Legislação 11.2. Fluxograma de operação	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL431 Processamento de Frutas e Hortaliças

TAL431 Processamento de Frutas e Hortaliças

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Fluxograma de operação e arranjo físico em indústria, funcionamento de equipamentos	2
2	Fermentação de vegetais	2
3	Elaboração de polpa, néctar e suco pronto para beber de frutas	2
4	Apertização de vegetais	4
5	Processamento de tomate	4
6	Doce de massa e geléia	2
7	Doce em calda	2
8	Fruta cristalizada	2
9	Processamento de batata	2
10	Vegetais semi-processados e minimamente processados	2
11	Refrigeração e Congelamento de vegetais	2
12	Desidratação de vegetais	2
13	Processamento de alho e pimenta	2



TAL431 Processamento de Frutas e Hortalças

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - ARTHEY, D.; ASHURST, P.R. Processamento de Frutas. Editorial Acríbia, 1997. 273p. [Exemplares disponíveis: 3]
- 2 - ARTHEY,; DENNIS, C. Procesado de Hortalizas. Editorial Acríbia, 1992. 317p. [Exemplares disponíveis: 3]
- 3 - SOMOGYI, L.P.; BARRETT, D.M.; HUI, Y.H.. Processing Fruits: Science and Technology, Vol.1 Biology, Principles and Applications. Ed. Technomic. 1996. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - SOMOGYI, L.P.; BARRETT, D.M.; HUI, Y.H.. Processing Fruits: Science and Technology, Vol.2 Major, Processed Products. Ed. Technomic. 1996. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

Bibliografia Complementar:

- 5 - BARTHOLOMAI, A. Fábricas de alimentos, Processos Equipamientos. Costos. Editorial Acríbia, 1991. 293p. [Exemplares disponíveis: 1]
- 6 - BRODY, L. Aaow. Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío. Editorial Acríbia. 1996. 213p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - CRUESS, W. V., Commercial Fruit and Vegetable Products. 1983.798 p. [Exemplares disponíveis: 1]
- 8 - DESROSIER, NORMAN W. Conservación de Alimentos. Compañía Editorial Continental S. 1963. 467p. [Exemplares disponíveis: 1]
- 9 - DURWARD S. SMITH; JERRY, N. CASH; NIP, W.; HUI, Y.H. Processing Vegetables. Science and Technology. Technomic Inc. 1997. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 10 - EVANGELISTA, JOSÉ. Tecnologia de Alimentos. Livraria Atheneu Editora. 1989. 652 p. [Exemplares disponíveis: 2]
- 11 - INSTITUTO INTERNACIONAL DO FRIO. Alimentos congelados: Procesado y Distribución. Acríbia. 1990. [Exemplares disponíveis: 1]
- 12 - NAGY, STEVEN, CHEN, C. SHU, SHAW, PHILIP, E. Fruit Juice Processing Tecnology. Agscience, INC. 713 p. 1993. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 13 - ROMOJARO, F.; RIQUELME, F. et al. Nuevas Tecnologías de Conservación de Frutas y Hortalizas. Mundi-prensa. 1996. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 14 - SIMÃO, A. MATTOS, Aditivos para Alimentos sob o Aspecto Toxicológico. Livraria Nobel S. 1985. 274 p. [Exemplares disponíveis: 1]



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

15 - STUDER; HANS, U.D.; SUTER, E. Conservación casera de frutas y hortalizas. Editorial Acríbia. 1996. 167p. [Exemplares disponíveis: 1]

16 - TRESSLER, D.K., JOSLYN, M. A., Fruit and Vegetable Juice. The AVI publishing Company, INC. 1028 p. 1981. [Exemplares disponíveis: 4]

17 - VARNAM, A.H.; SUTHERLAND, J. Bebidas: Tecnología, Química y Microbiología. Série 2. Acribia, 1995. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

18 - VICENTE, MADRID, GENZANO, I., VICENTE, J.M. Manual de Indústrias dos Alimentos. Livraria Varela, 1996. 599 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]