



OLIVEIRA, B.L.; OLIVEIRA, D.D. **Qualidade e Tecnologia de Ovos**. Lavras: UFLA, 2013.

Componente Curricular MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM VEGETAL	Código: 71	Período letivo: 7º semestre
Créditos: 3 (3T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 45h

Pré-requisitos: 6D

EMENTAS

Características das principais matérias-primas de origem vegetal utilizadas na indústria de alimentos: cereais, leguminosas, café, frutas, hortaliças, cana-de-açúcar, oleaginosas; Nomenclatura; Fontes de produção; Variedades e cultivares; Princípios de fisiologia; Fisiologia pós-colheita de frutos e hortaliças; Colheita, transporte e armazenamento; Principais pragas e moléstias dos produtos; Aproveitamento industrial e importância econômica.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

LIMA, U.A. **Matérias primas dos Alimentos**. São Paulo: Edgar Blucher. 2010. 424p.
KOBLOITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de Qualidade**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.p.
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – fisiologia e manuseio**. 2 ed. Lavras: UFLA, 2006.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

FILQUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Viçosa: UFV. 2000.
MURAYAMA, S. **Fruticultura**. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, Campinas, 1984.
KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. **Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado**. Campinas: Rural, 2002.
SILVA, J. S. **Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.
MORETTI, C.L. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília: EMBRAPA, 2007.