DESENVOLVIMENTO DOS FRUTOS

O desenvolvimento dos frutos compreende as etapas de: **crescimento**, **maturação**, **amadurecimento** e **senescência**.

O conhecimento destas fases é necessário para realizar a colheita no período mais adequado visando **frutos com melhor qualidade e maior valor comercial, diminuindo o desperdício**.

E A UVA ?

A uva é uma fruta **não climatérica**, isto é, não amadurece de forma expressiva fora da planta, pois não exibe um aumento significativo na taxa de respiração e na produção de etileno (hormônio do amadurecimento) após a colheita.

Departamento de Alimentos
Faculdade de Farmácia - UFMG

Faculdade de Farmácia UFMG

UFMG

Atividade de divulgação desenvolvida na disciplina de Bioquímica de Alimentos (ALM004)

Grupo: Andressa Rafaela, Lucas Tonidandel, Luiz Gustavo, Maria Eduarda Mourthé e Thales Couto.

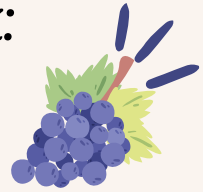
Responsável: Prof. Renan Chisté.

Uva

Da colheita à mesa do consumidor

Aspectos bioquímicos, fisiológicos e tecnológicos

Fatores de Armazenamento e Controle de Qualidade pós-colheita:



COMO A UVA CHEGA FRESQUINHA NA SUA MESA?

Após a colheita, as uvas são mantidas em ambientes climatizados, a cerca de 20 °C, para desacelerar o seu metabolismo e evitar a perda de água.

No armazenamento, a temperatura ideal varia entre 0 a 2 °C, dependendo da variedade, e a umidade relativa é controlada entre 85-95% para prevenir ressecamento ou crescimento de fungos ("mofo").

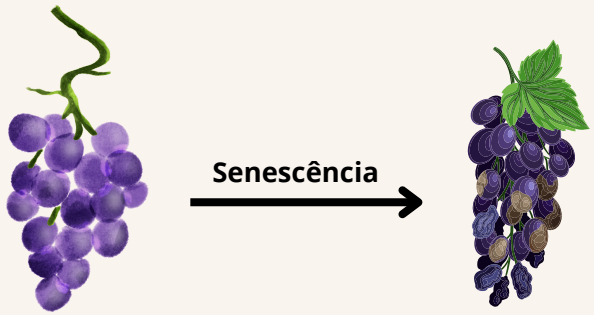
ALÉM DISSO....

Para que as uvas cheguem perfeitas para a distribuição, elas são limpas e selecionadas, eliminando-se as bagas danificadas.

A embalagem é resistente e ventilada para a proteção mecânica, e as caixas são etiquetadas para a rastreabilidade, e pesadas corretamente para evitar danos.

Alterações Bioquímicas Pós-colheita da uva

1. Respiração
2. Perda de água (desidratação)
3. Amaciamento
4. Alterações na cor
5. Mudanças no aroma e sabor
6. Maior suscetibilidade a microrganismos



Logo, a uva deve ser colhida no ponto adequado para o consumo!

COMO MANTER AS UVAS FRESCAS POR MAIS TEMPO em casa?

1) A comecar pela compra: prefira uvas que estejam firmes, sem machucados ou sinais de deterioração;

2) Amazene as uvas na geladeira e em recipientes que permitam a circulação de ar;

3) Só lave a uva no momento do consumo.