Poscosecha de pera, manzana y melocotón

Editorial: Mundiprensa
Autor: MARIA INMACULADA VIÑAS ALMENAR, JOSEP USALL RODIE, GEMMA ECHEVERRIA CORTADA, JORDI GRAELL SARLE, ISABEL LARA AYALA, DIVINA INMACULADA RECASENS GINJUAN
Clasificación: Universidad > Agricultura
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 358
ISBN 13: 9788484765493
ISBN 10: 8484765490
Precio sin IVA: $ 184639.00 COP
Precio con IVA: $ 184639.00 COP
Fecha publicacion: 14/03/2013

Sinopsis

El libro **Poscosecha de pera, manzana y melocotón** es una guía completa, actual, práctica y asequible sobre las bases y las aplicaciones de las técnicas poscosecha destinadas a mejorar la calidad y la conservación de la fruta.

En el mismo se incluyen aspectos sobre fisiología poscosecha, calidad y madurez de la fruta, almacenamiento en frío y atmósfera controlada, alteraciones, higiene y patología poscosecha, manejo poscosecha del producto y sistemas de gestión de la calidad en centrales. También se incluyen fichas técnicas sobre el manejo poscosecha de las principales variedades, especialmente referentes a parámetros de madurez en cosecha, características de calidad, condiciones para la conservación en frío y/o atmósfera controlada, y consideraciones especiales para cada especie y/o variedad (tales como susceptibilidad a: enfermedades, alteraciones fisiológicas, daños mecánicos, etc.).

El libro no es una colección de recomendaciones para actuar ante cualquier problema en la fase poscosecha de un producto, sino que aporta las bases y conocimientos científico-técnicos en que se apoyan dichas recomendaciones. Está dirigido a alumnos de las diversas titulaciones de grado y máster en las que se contempla el estudio de la poscosecha de frutas (tales como: Ingeniería Agronómica, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Farmacia, Veterinaria,…), y a aquellos técnicos que trabajan en el sector de la poscosecha, de fruta en general y especialmente en fruta de pepita y fruta de hueso.

La presente obra ha sido elaborada por diversos autores, miembros de la Unidad de Poscosecha del XaRTA

(Red de Referencia en Tecnología de Alimentos de la *Generalitat de Catalunya*), que está constituida por profesores de la Universidad de Lleida (UdL), por investigadores del *Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries* (IRTA), y por personal del Servicio Técnico de Poscosecha (IRTA).

Indice

Introducción a la poscosecha de frutas. Producción de frutas a nivel mundial, europeo y español. Aspectos beneficiosos del consumo de frutas. Pérdidas y desperdicios de los alimentos. Pérdidas en poscosecha de frutas. Recientes desarrollos tecnológicos. **Calidad en fruta fresca: manzana, pera y melocotón**. Concepto y atributos de calidad, Factores condicionantes de los atributos de calidad,. Calidad aromática. Calidad sensorial. Avances tecnológios en la determinación de la calidad. **Importancia de la recolección. Índices**. Importancia del momento de la cosecha. índices de recolección. índices de calidad. Índices basados en nuevas tecnologías. Bases bioquímicas y fisiológicas de la maduración. Biosíntesis y modo de acción del etileno. Cambios físicos durante la maduración del fruto.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx