

## Poscosecha de pera, manzana y melocotón



**Editorial:** Mundi-Prensa

**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:** \$ 163633.00

**Precio con IVA:** \$ 163633.00

**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 tecnológicos 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.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

[email protected] [www.mundiprensa.com](http://www.mundiprensa.com)