

# 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:** 38,94 Eur

**Precio con IVA:** 40,50 Eur

**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 José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)