Taller #1

Grupo

Julian Tapiero

Juan David

Paula aparicio

7) Que entiende por Fisiologia de Frutas y hortalizas

Son plantas vivas Que durante su crecimiento muestran Todas las caracteristicas propias de la vida vegetal (ej: respiracion, Transpiracion sintesis. degradacion de metabolitos y Tambien la fotosintesis)

2) realize un breve analisis de la figura 1

las frutas y las hortalizas fresca pasa por un proceso por donde respira absorbiendo el oxigeno de la atmosfera liberando dioxido de carbono como lo hacemos los seres vivos. la respiracion es importante porque absorbe la energia Que es disipada por el calor. este proceso o caducidad del producto aumenta al incrementar la Temperatura.

3) Que diferencia hay entre respiracion y Transpiracion

la respiracion Tiene el fin de obtener energia suficiente para vivir absorbiendo oxigeno y liberando dioxido de carbono. Durante la respiracion. la produccion de energia proviene de la oxidacion de las propias reservas de almidon. y en la Transpiracion es una perdida de agua en la atmosfera Que no puede ser reemplazada determinante para la vida de la poscosecha del producto. la perdida de agua causa u

Escaneado con CamScanner

disminucion significativa de peso y disminuye la apercencia de elusticidad volviendose blando y marchito.

4) Que efectos Tiene la Temperatura sobre las frutas y hortalizas influye directamente sobre la respiracion y si se permite Que incremente la Temperatura del producto, igualmente incrementara la velocidad de la respiracion generando una mayor cantidad de calor. manteniendo bajas Temperaturas podemos reducir la respiracion del producto y ayuda a prolongar la vida de poscosecha .se dañan los Tejidos superior 40°C se dañan Todos los Tejidos.

5) Que efectos Tiene la humed. relativa sobre las frutas y hortalizas

entre mas seco este el aire mas rapido pierde agua del producto por medio de la Transpiracion. por eso debemos ejercer un control sobre la transpiracion sera conveniente mantener el producto en un ambiente con humedad relativa alta, reduciendo de este modo la perdida de agua y ayudando a extender la vida de la poscosecha.

Escaneado con CamScanner

FISIOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Características

Respiración
Se produce la energía. Proviene de la oxidación de las reservas de almidón, azúcar y otros... Parte de la energía produce calor y puede degradar el producto.

Transpiración
En la etapa de crecimiento del producto obtienen abundante agua a través del sistema radicular. El efecto de la transpiración es una pérdida de agua lo cual causa su perdida.

Síntesis
Son una fuente importante de vitaminas y minerales para la alimentación humana. Son de producción temporal perecedera y de escaso nivel de aprovechamiento.

Metabolitos
Es la oxidación de los azúcares para obtener dióxido carbono agua y energía la velocidad con la que respiran da idea del metabolismo.

Fotosintesis
Conversión de la materia inorganica a materia orgánica gracias a la energía que aporta la luz solar. Responsable de la producción de toda la materia orgánica biomasa.

Estructura del producto
Pierde agua como vapor a través de orificios y áreas dañadas de la superficie. Son aberturas muy pequeñas donde se intercambian otros gases como oxigeno y dióxido de carbono.

Efectos de la humedad
Mientras más seco esté el aire más rápido pierde agua el producto mediante la transpiración

→ Si la humedad del aire es alta, la presión del vapor del agua tambien lo es. Cuando el aire está saturado, toda agua adicional se condensa. El aire caliente puede retener más vapor de agua que el aire frío lo cual explica la condensación.

EFECTOS DE LA TEMPERATURA
→ Influye directamente en la respiración y si se permite que se incremente la temperatura del producto y su velocidad de la respiración. Influye de manera positiva pero puede causar daño a la misma. Superior a los 40°c se dañan los tejidos y 60°c se destruye.

Escaneado con CamScanner