# Fisiologia de Frutas y Hortalizas

1. Qué entiende por Fisiologia de Frutas y Hortalizas?

R: Es un proceso fisiologicamente con base a la presencia (climatericos) o Ausencia (No climatericos) de un aumento en la Respiracion y en la sintesis de etileno al comienzo de la madurez para su consumo.

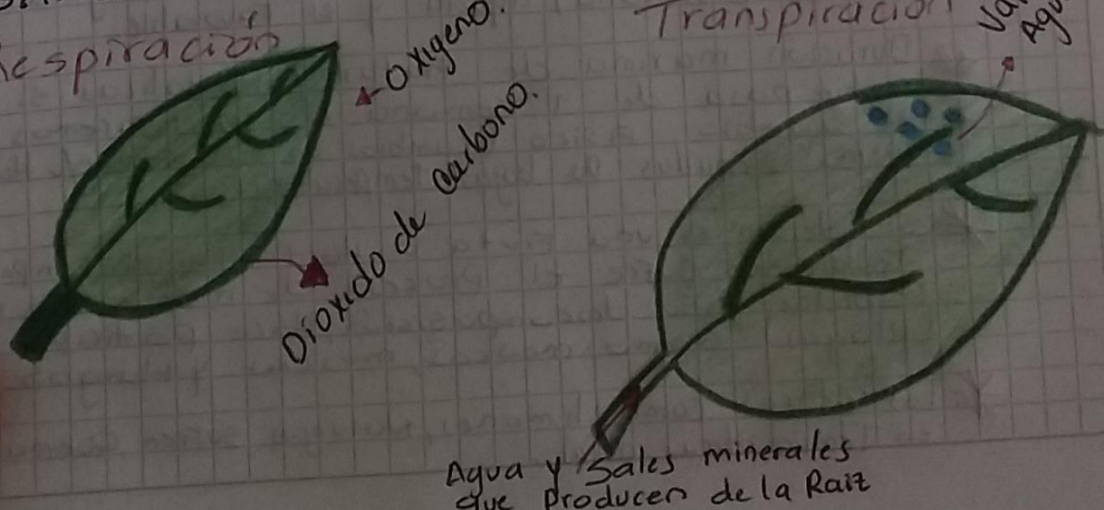
2. Realice un Breve analisis de la Figura #1

R: Las Frutas y Hortalizas son plantas vivas que durante su crecimiento muestran Todas las caracteristicas propias de la vida vegetal como por ejemplo:

- Respiración
- Transpiración
- SISTESIS
- Degradación de metabolitos
- Posiblemente FOTOSINTESIS

3. Qué Diferencia Hay entre Respiración y Transpiración?

Existe una gran Diferencia entre Respiracion y Transpiración, Seria que la Respiracion: es la absorcion de oxigeno y expulsion de dioxido de carbono y la Transpiracion: es el proceso de liberación de agua en Forma de vapor.



4. Qué efectos Tiene la Humedad Relativa sobre las Frutas y Hortalizas.

R/ La H.R alta: es exceso de Humedad Reduce la la transpiración lo que Disminuye la absorción de Nutrientes y afecta al crecimiento de la planta.

H.R Baja:

El deficiT de la Humedad hace que la planta Tenga que hacer un sobresfuerzo por mantener los estomas abiertos y esto puede ocasionar que se marchite por Deshidratacion, Tambien afecta la producción, pues hay una perdida de calidad del Fruta y un menor cuaje.

% de Humedad

| Demasiado seco | COMFORT zone | Demasiado Humedo |
|---|---|---|
| 0 10 20 30 | 40 50 60 | 70 80 90 100 |

5. Qué efectos Tiene la Temperatura sobre las Frutas y Hortalizas

R/: Proceso de mediante el cual tratamos de alargar la vida util y en almacenamiento (refrigerador) Durante (1 semana) ayuda y es Favorable

* Duración maxima de Frutas y Hortalizas si sobre pasa de 1 semana o más, Notaremos el cambio Fisico (cambios en las Fruta o/u Hortalizas como: Quemadas por bajas temperaturas.
* Si dejamos una Fruta o Hortaliza a Temperatura Ambiente, sufre el Proceso de madración más Rapida, y su descomposición, Hace participe (plagas) como: moscos, moscas y Hongos.
* los citricos como: limones, Naranjas sufren Quemaduras en Temperaturas altas.

# Fisiologia de frutas y hortalizas

Las frutas y hortalizas durante su crecimiento muestran las caracteristicas propias de la vida vegetal. Ej: Respiración, transpiración, sintesis y degradación de metabolitos y posiblemente fotosíntesis.

## Respiración azucar

Respiran absorviendo oxigeno de la atmosfera y librando dioxido de carbono.

## Transpiración

El producto cosechado pierde agua hacia la atmosfera tal como lo hacia antes de la cosecha.

## Efectos de Humedad

Si vamos a ejercer un control sobre la transpiración sera conveniente mantener el producto con Humedad relativa alta, reduciendo la perdida de agua y extendiendo la vida de pos cosecha.

## Estructura y estado de producto

Es aquel proceso mediante el cual intercambian gases tales como dioxido de carbono y oxigeno