fisiología de frutas y hortalizas

Fisiología de frutas y hortalizas

Temperatura

ambiente

45-55

Frutos

Climatericos

rapido incremento en la velocidad de respiración y desprendimiento de etileno

No climatericos

actividad respiratoria muy alta

Características propias de la vida vegetal

respiración

(dioxido de carbono)

Transpiración

(agua)

fotosintesis

Humedad

80% > alta

ambiente con mas agua transpira mas lento

100% saturada

baja > 15% 25%

ambiente con poca agua transpira mas rapido

Alieth Vera

Luisa Ticora

Escaneado con CamScanner

Analisis

Mi opinión frente al tema "Fisiología de frutas y hortalizas" es bastante positivo ya que gracias a esto sabemos un poco mas a fondo del comportamiento de las frutas y hortalizas al momento de separarlas de la plantas que le dieron origen, en este periodo de poscosecha podemos notar como experimenta una serie de cambios del mismo modo de interacción con el ambiente condiciona la vida util y la calidad de los alimentos sabemos que las hortícolas "frutas y hortalizas" llevan un ciclo de serecencia mas corto al momento de ser comparado con los seres humanos.
Pero no, nos podemos olvidar de un punto muy importante e interesante como lo son las frutas climatericas y no climatericas esta ya podemos notar en los cambios que tienen despues de su cosecha ya que las climatericas se puede notar su maduracion despues de ser recolectadas y las no climatericas deben ser recolectadas en su punto o si no su maduracion va ser mucho mas lenta

frutas climatericas

- ciruela



- chirimoya



- arandanos
- anon



- mango



Escaneado con CamScanner

NO climatericas

- Frambueza



- cereza



- mandarina



- durazno



Escaneado con CamScanner