



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Alimento Seguro

Data: 17/01/2017

Caderno/Link:

<http://www.alimentoseguro.com.br/post/156008579180/processamento-m%C3%ADnimo-de-hortali%C3%A7as-%C3%A9-tema-de>

Assunto: Processamento mínimo de hortaliças é tema de publicação da ESALQ

Processamento mínimo de hortaliças é tema de publicação da ESALQ

Série Produtor Rural é editada pela Divisão de Biblioteca e atende produtores com temas diversificados e informações práticas

Editada pela Divisão de Biblioteca da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), foi lançada a edição nº 62 da Série Produtor Rural. O novo exemplar aborda Processamento mínimo de hortaliças: princípios e práticas.

A publicação atende uma tendência do mundo moderno, que reduziu o tempo para preparo dos alimentos e, ao mesmo tempo, motivou a busca por uma alimentação mais saudável. A configuração mais enxuta das famílias também propiciou a comercialização de pequenas porções rapidamente consumidas, atendendo parâmetros de conveniência e alimentação segura.

Com objetivo de apresentar princípios e práticas sobre o tema, a cartilha traz informações sobre aspectos fisiológicos, sanitários e cuidados para evitar a deterioração de alimentos, métodos de processamento, acondicionamento, conceitos de embalagem e referências de legislação para os produtos minimamente processados.

Assim a obra Ricardo Alfredo Kluge, professor do Departamento de Ciências Biológicas da ESALQ, Ana Cecília Silveira, professora adjunta da Faculdade de Agronomia da Universidade da República do Uruguai, Carlos Inestroza Lizardo, professor da Universidade Nacional de Agricultura de Honduras e Natalia Dallocca Berno, doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos da ESALQ.

