



Conservação

Principais fatores

- Temperatura
- Humidade relativa
- Circulação de ar
- Composição da atmosfera

(Estes fatores têm que estar controlados para uma boa conservação.)

No período pós-colheita têm em atenção:

- A respiração
- A transpiração
- A ação do **Etileno**



Hormona responsável pelo crescimento, amadurecimento e desenvolvimento do fruto



Transporte e conservação da fruta



Trabalho elaborado por:

Ana Filipa Moreira Nº5

Ariana Bento Nº6

12ªA

Transporte

No transporte devem ser mantidos registos relativos a:

- Temperatura de transporte e conservação de alimentos
- Controlo na receção
- Plano de higienização
- Controlo de pragas
- Serviços de manutenção de veículos e equipamentos
- Ações de formação para os trabalhadores

Requisitos para os carros de transporte

- A caixa onde é transportada as mercadorias não pode estar em contacto com a cabine do condutor
- O piso deve ser vedado para que não saia líquido para o exterior
- As paredes devem ser lisas
- Os estrados devem ser resistentes e impermeáveis, e facilitar a circulação do ar