

Perguntas direcionadoras: Bioquímica Pós-colheita

- A) O que é Bioquímica Pós-colheita
- B) Padrões respiratórios de frutos
- C) Papel do etileno no amadurecimento (síntese e percepção ao etileno)

- D) Mudanças durante o amadurecimento de frutos:
 - a. Textura (parede celular)
 - b. Sabor (açúcares, ácidos orgânicos)
 - c. Cor (pigmentos)
 - d. Aroma (compostos voláteis)

- E) Técnicas para estender a vida pós-colheita de frutos (temperatura, atmosfera controlada, atmosfera modificada, remoção de etileno)