

#### **Tematica Post 4. Cercetător științific III**

- Criterii de clasificare a produselor horticole.
- Caracteristici fizice și biochimice ale produselor horticole.
- Depozite frigorifice cu atmosferă normală și atmosferă controlată.
- Efectele factorilor de mediu (umiditate, temperatură și compoziții gazoase de atmosferă controlată) asupra fructelor și legumelor în timpul păstrării.
- Deprecierile calitative ale legumelor și fructelor datorate dereglării proceselor metabolice. Metode și tehnici de analiză calitativă și cantitativă a parametrilor fizico-chimici, fiziologici și a compușilor de interes din legume și fructe.
- Dirijarea intensității transpirației legumelor și fructelor prin reglarea umidității relative a aerului.
- Managementul proiectelor – principii și etape.

#### *Bibliografie*

1. Chira, A., 2011, Tehnologia valorificării produselor horticole, 235 p., <https://www.scribd.com/doc/145287880/Tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor-horticole-1>
2. Chira, C. L., 2008, Controlul calității fructelor, Ed. Ceres, 308 p.
3. Gherghi, A., Burzo, I., Bibicu, M., Mărgineanu L., Bădulescu, L., 2001, Biochimia și fiziologia legumelor și fructelor, Ed. Academiei Române, 319 p.
4. Prevention of post-harvest food losses fruits, vegetables and root crops - a training manual. 1989. FAO Training Series: no. 17/2 FAO code: 17 AGRIS: J11 ISBN 92-5-102766-8 <http://www.fao.org/3/T0073E/T0073E00.htm#Contents>
5. Mateos, M., Ke, Danyang, Cantwell, M, Kader, A.A. 1993. Phenolic metabolism and ethanolic fermentation of intact and cut lettuce exposed to CO<sub>2</sub>-enriched atmospheres. Postharvest Biology and Technology, 3:225-233. [https://doi.org/10.1016/0925-5214\(93\)90058-B](https://doi.org/10.1016/0925-5214(93)90058-B)
6. Watkins C. B. and Nock, J. F., 2012, Production Guide for Storage of Organic Fruits and Vegetables, NYS IPM Publication No. 10, 67 p., <https://ecommons.cornell.edu/bitstream/handle/1813/42885/organic-stored-fruit-veg-NYSIPM.pdf>
7. Chockchaisawasdee, S., Golding, J.B., Vuong, Q. V., Papoutsis, K., Stathopoulos, C.E., 2016, Sweet cherry: Composition, postharvest preservation, processing and trends for its future use, Trends in Food Science & Technology, Vol. 55, pag. 72-83, ISSN 0924-2244, <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.07.002>.
8. Pinela, J., Barreira, J.C.M., Barros, L., Antonio, A.L., Carvalho, Oliveira, M.B.P.P., Ferreira, I.C.F.R, 2016, Postharvest quality changes in fresh-cut watercress stored under conventional and inert gas-enriched modified atmosphere packaging, Postharvest Biology and Technology, Vol. 112, pag. 55-63, ISSN 0925-5214, <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.10.004>.
9. Ma, L., Zhang, M., Bhandari, B., Gao, Z., 2017, Recent developments in novel shelf life extension technologies of fresh-cut fruits and vegetables, Trends in Food Science & Technology, Vol. 64, pag. 23-38, ISSN 0924-2244, <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.03.005>.
10. Cuéllar-Villarreal, M.R., Ortega-Hernández, E., Becerra-Moreno, A., Welti-Chanes, J., Cisneros-Zevallos, L., Jacobo-Velázquez, D.A., 2016, Effects of ultrasound treatment and storage time on the extractability and biosynthesis of nutraceuticals in carrot

- (*Daucus carota*), Postharvest Biology and Technology, Vol. 119, pag. 18-26, ISSN 0925-5214, <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.04.013>.
11. Beta, T., Ndolo, V.U., 2019, Chapter 4 - Postharvest Technologies, Editor(s): John R.N. Taylor, Kwaku G. Duodu, Sorghum and Millets (Second Edition), AACCC International Press, pag. 69-84, ISBN 9780128115275, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811527-5.00004-6>.
  12. Tarabay, P.A., Chahine-Tsouvalakis, H., Tawk, S.T., Nemer, N., Habib, W., 2018, Reduction of food losses in Lebanese apple through good harvesting and postharvest practices, Annals of Agricultural Sciences, Vol. 63, Issue 2, pag. 207-213, ISSN 0570-1783, <https://doi.org/10.1016/j.aosas.2018.11.006>.
  13. Yiyi Zhang, Jacqueline F. Nock, Yosef Al Shoffe, Christopher B. Watkins 2019. Non-destructive prediction of soluble solids and dry matter contents in eight apple cultivars using near-infrared spectroscopy. Postharvest Biology and Technology 151:111–118. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.01.009>
  14. V.O. Ajibola, O.A. Babatunde, S. Suleiman 2009 The Effect of Storage Method on the Vitamin C Content in Some Tropical Fruit Juices. Trends in Applied Sciences Research, Vol 4 (2): 79-84, <https://scialert.net/fulltextmobile/?doi=tasr.2009.79.84>
  15. Lee, S. K., Kader, A. A. 2000 Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. Postharvest Biology and Technology, Vol 20 (3):207-220, [https://doi.org/10.1016/S0925-5214\(00\)00133-2](https://doi.org/10.1016/S0925-5214(00)00133-2)
  16. [http://infocid.ro/pic/attachments/013\\_Manualul%20Managerului%20de%20Proiect.pdf](http://infocid.ro/pic/attachments/013_Manualul%20Managerului%20de%20Proiect.pdf)
  17. Proiecte de cercetare pentru stimularea tinerelor echipe independente - Pachet de informații <https://uefiscdi.gov.ro/proiecte-de-cercetare-pentru-stimularea-tinerelor-echipe-independente>