



**Disciplina:** SECAGEM DE ALIMENTOS **Código:** AJP 0050  
**Nível:** Mestrado/Doutorado **Créditos:** 04 créditos **Carga horária:** 64 horas

**Ementa:**

Conceitos básicos, evolução e aplicação da análise sensorial. Percepção sensorial. Requisitos para Avaliação sensorial. Fatores que influem nas medidas sensoriais. Equipes sensoriais: seleção e treinamento. Métodos sensoriais: tipos e princípios. Delineamento e aplicação dos testes sensoriais. Análise e interpretação dos dados sensoriais.

**Programa:**

A água e sua distribuição nos alimentos, secagem natural, desidratação, projetos de secadores, tipos de secadores, avaliação de produtos desidratados, métodos não convencionais de secagem, importância do processo de secagem no estudo do comportamento higroscópico, no armazenamento e transporte dos alimentos. Isotermas de sorção de umidade: determinação experimental e métodos preditivos.

**Bibliografia:**

GUSTAVO, V. BARBOSA-CÁNOVAS; HUMBERTO, VEJA-MERCADO – Deshidratacion de Alimentos; CRISTHOPHEN, G. J. BAKEN. Industrial Drying of Food. 1997.  
RAYMOND C. RIETZ, et al. Air Drying of Lumber: A Guide to Industry Practices. 2003.  
GEORG-WILHELM OETJEN; PETER HASLEY. Freeze Drying. 2003.  
BRENNAM, J. G. BUTTES, N. D. COWELL, A. E. V. Lilly. Las Operaciones de al ingenieria de los alimentos. Editora Acribia. 1980.