



Disciplina: PROCESSAMENTO E PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS **Código:** AJP 8088

Nível: Mestrado/Doutorado **Créditos:** 04 créditos **Carga horária:** 64 horas

Ementa:

O programa da disciplina aborda os princípios e aplicações de métodos convencionais e não-convencionais da preservação dos alimentos. Além disso, verifica os efeitos do processamento sobre a qualidade sensorial, química, microbiológica e nutricional dos alimentos.

Programa:

1. Funções, Propriedades e Ocorrência dos Compostos Bioquímicos.
2. Fatores de deterioração dos alimentos e seu controle: alterações microbiológicas, químicas e físicas durante a estocagem.
3. Métodos de Conservação dos Alimentos: Conservação pelo uso do calor.
4. Conservação pelo Uso de Aditivos
5. Conservação pelo Controle da Umidade: Desidratação e Concentração
6. Conservação pelo Uso do Frio: Refrigeração e Congelamento
7. (Métodos não Térmicos): Embalagem em atmosfera modificada
8. Uso de Embalagens Ativas
9. Uso da Irradiação
10. Aplicação de Altas Pressões
11. Conservação pelo uso da fermentação
12. Tecnologia dos Obstáculos

Bibliografia:

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos – Teoria e Prática. 4ª. Edição. Editora UFV. Viçosa, MG. 2008. 596p.

AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de Estabilidade de Alimentos. Embrapa Agroindústria Tropical. Fortaleza-CE. 2004. 195p.

BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. Livraria Atheneu. São Paulo. 1998. V.3. 316p.

BARBOSA-CANOVAS, G.V; POTHAKAMURY, U.R; PALOU, E; SWANSON, B.G. Conservation no termica de alimentos. Editora ACRIBIA. Zaragoza. Espanha. 1998.

BRENNAN, J. G. Food Processing Handbook. Wiley-VCH. Wokingham, Berks, UK. 582p. 2006.

EVANGELHISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Livraria Atheneu. 2ª Edição. São Paulo. 1994. 652p.

FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 2ª edição. Artmed. Porto Alegre. 2006. 602p.

GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos. Princípios e Aplicações. Livraria Nobel S.A., São Paulo, 2009. 512p.

FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos. Livraria Atheneu. São Paulo. 2003. 182p.

GOULD, G. W. New Methods of Food Preservation. Blackie Academic & Professional. London. U.K. 1996. 324p.

ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos..Componentes – Processos. Vol 1. Artmed. São Paulo, SP. 294p. 2005.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – M/D

ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de Origem Animal. Vol 2. Artmed. São Paulo, SP. 280p. 2005.

POTTER, N. N.; HOTCHKISS. J. H. Food Science. Chapman & Hall. 5th Edition Missouri, USA. 1995. 608p.

SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. Varela. 2000. 227p.

SMITH, J. S.; HUI, Y. H. Food Processing and Preservation. Blackwel Publishing. Ames, Iowa, USA. 511p. 2004.

Curriculum CTA2025.1