

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CÓDIGO: ALM006
DEPARTAMENTO: ALIMENTOS
PRÉ-REQUISITO(S): ALM012

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
9	CM	6	45h	45h	90h

EMENTA

Processamento e conservação de alimentos: processos físicos e químicos.
 Indústrias de alimentos: instalação, localização, higienização e sanitização.

PROGRAMA TEÓRICO

- Introdução à tecnologia de alimentos. Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos.
- Conservação química de alimentos. Aditivos.
- Conservação de alimentos pela irradiação e seu processamento por micro-ondas. Influência na qualidade dos alimentos.
- Conservação de alimentos pelo calor. Influência do tratamento térmico na qualidade dos alimentos.
- Conservação de alimentos pela desidratação. Influência da desidratação na qualidade dos alimentos.
- Instalação, localização, higienização e sanitização de indústrias de alimentos.
- Conservação de alimentos pelo frio. Influência da refrigeração e congelamento na qualidade dos alimentos.
- Conservação de alimentos pela salga, cura e defumação.
- Materiais de embalagem para alimentos.

PROGRAMA PRÁTICO

- Seminários e grupos de discussões sobre os tópicos bordados no programa teórico.
- Visitas técnicas a indústrias de alimentos.
- GDs sobre visitas técnicas.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **9hYJLGKW**

BIBLIOGRAFIA

- ARAUJO, Julio M. A. Conservantes Químicos. In: Química de alimentos: teoria e pratica. Viçosa: UFV, Imp. univ., 1995. xii, 143-161p.
- BARTHOLOMAI, Alfredo. Fabricas de alimentos: procesos, equipamiento, costos. Zaragoza: Acribia, 1991. 293p.
- BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Maricê Nogueira de. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. xviii, 317p.
- BUREAU, G; MULTON, J. L. Embalaje de los alimentos de gran consumo. Zaragoza: Acribia, 1995. 748p.
- CAMARGO, Rodolpho de. Tecnologia dos produtos agropecuarios: alimentos. São Paulo: Liv. Nobel, 1984.
- CHEFTEL, Jean-Claude; CHEFTEL, Henri. Introduccion a la bioquimica y tecnologia de los alimentos. Zaragoza, Espana: 1983. 2v.
- COX, Pat M. Ultracongelacion de alimentos: guia de la teoria y practica. Zaragoza: Acribia, 1987. 459p
- EVANGELISTA, Jose. Tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: 1987. (20) p.
- FELLOWS, P. Food processing technology. New York. Ellis Horwood, 1990. 505p.
- FEMMEMA, O.R. Food processing technology. New York. Ellis Horwood. 1990.505 p.
- GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. 7. ed. São Paulo: Nobel 1984. 284p.
- GOLDBERG, Israel; WILLIAMS, Richard A.. Biotechnology and food ingredients. New York: Van Nostrand Reinhold, c1991. 577p.
- GOULD, G.W New methods of food preservation. Glasgow: Blackie Academic and Professional, 1995. 324p.
- HUGHES, Christopher C; CALVO, Emilia Sevillano. Guia de aditivos. Zaragoza: Acribia, 1994. 190p.
- LEWIS, M. J; ZAPICO TORNEROS, Julian; BARRIO LERA, Juan Pablo. Propiedades fisicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Zaragoza: Acribia, 1993. 494p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: 9hYJLGKW

LUCK, Erich. Conservacion quimica de los alimentos: sustancias, acciones, metodos. Zaragoza: Acribia, 1981. 243p.

MADRID VICENTE, Antonio; CENZANO, I; VICENTE, J.M Manual de industrias dos alimentos. Sao Paulo: Varela, 1996. 599p.

MC CARTHY, D. Cconcnetration and dryng of foods. London: Elsevier, 1986. 303p.

PARRY, R.T. Principles and applications of modified atmosphere packaging of foods. London: Blackie Academic & Professional, 1993. 305p.

POTTER, Norman N; HOTCHKISS, Joseph H. Food science. 5.ed. New York: Chapman & Hall, 1995. 608p.

SIMÃO, Antônia Mattos. Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico. São Paulo: Liv. Nobel, 1985. 274p.

TAYLOR, Reginald James. Food additives. Chichester: J. Wiley, c1980. 126p.

THORNE, Stuart. Food irradiation. London: Elsevier Applied Science, c1991. 332p.

Faculdade
de Farmácia
UFMG

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: 9hYJLGKW