

DISCIPLINA: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

CÓDIGO: ALM029

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Microbiologia Básica (MIC014)

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
-	OP	2	30h	-	30h

EMENTA

Processos físico-químicos empregados na conservação de alimentos e sua influência na qualidade dos alimentos.

PROGRAMA TEÓRICO

1. Conservação de Alimentos pelo Calor. Influência na Qualidade
2. Conservação de Alimentos pela Desidratação. Influência na Qualidade.
3. Conservação de Alimentos pelo Frio. Influência na Qualidade.
4. Conservação de Alimentos pela Irradiação e seu Processamento por Microondas. Influência na Qualidade
5. Conservação Química de Alimentos . Aditivos
6. Conservação de Alimentos pela Salga, Cura e Defumação. Influência na Qualidade
7. Outros métodos de conservação

BIBLIOGRAFIA

ARAÚJO, J. M.A. Conservantes Químicos. In: ARAÚJO, J. M. A. *Química de Alimentos. Teoria e Prática*. Viçosa: UFV, 1995. p. 143-161.

BARTHOLOMAI, A. *Fabricas de alimentos: procesos, equipamentos, costos*. Zaragoza: Acribia, 1991. 293p.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. de. *Fundamentos de Tecnologia de Alimentos*. São Paulo

BECKETT, S.T. *Physico-chemical aspects of food processing*. London: Blackie Academic & Professional, 1995. 465p.

BUREAU, G.; MULTON, J.L. *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. Zaragoza: Acribia, 1995. 748p.

CAMARGO, R. et. al. *Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos*. São Paulo: Nobel, 1984. 289p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **wpRZZT23**

- CHEFTEL, H.; CHEFTEL, J.C. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1992. 2v.
- COX, P.M. *Ultracongelación de alimentos-guia de la teoria y práctica*. Zaragoza: Acribia, 1987. 459p.
- CRUESS, W.V. *Produtos industriais de frutas e hortaliças*. São Paulo: Edgar Blücher, 1973. 2v.
- DESROSIER, N.W. *Conservación de alimentos*. México: Continental, 1976. 468p.
- DESROSIER, N.W.; DESROSIER, J.N. *The technology of food preservation*. Westport: AVI, 1977. 558p.
- EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992-2ª edição. 676p.
- FELLOWS, P. *Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas*. Zaragoza: Acribia, 1994. 549p.
- FENNEMA, O.R. *Food chemistry*. New York: Marcel Dekker, 1996. 3a edição. 1067p.
- FURIA, T.E. *Handbook of food additives*. v.I. Cleveland: CRC Press, 1972. 998p.
- FURIA, T.E. *Handbook of food additives*. v.II. Cleveland: CRC Press, 1980. 412p.
- GAVA, A. *Princípios de tecnologia de alimentos*. São Paulo: Nobel, 1981. 284p.
- GOLDBERG, I.; WILLIAMS, R. *Biotechnology and food ingredients*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1991. 577p.
- GOULD, G.W. *New methods of food preservation*. Zaragoza: Acribia, 1995. 324p.
- GRISWOLD, R.M. *Estudo experimental dos alimentos*. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. 469p.
- HARRIS, R.S.; KARMAS, E. *Nutritional evaluation of food processing*. New York: AVI, 1988. 3a edição. 786p.
- HEID, J.L.; JOSLYN, M.A. *Fundamentals of food processing operations*. Westport: AVI, 1967. 730p.
- HUGHES, C.C. *Guía de aditivos*. Zaragoza: Acribia, 1994. 190p.
- JOSLYN, M.A.; HEID, J.L. *Food processing operations: their management, machines, materials and methods*. Westport: AVI, 1963. 3v.
- LAWRIE, R.A. *Ciencia de la carne*. Zaragoza: Acribia, 1967. 380p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **wpRZZT23**

LEWIS, M.J. *Propriedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. Zaragoza: Acribia, 1993. 494p.

LUCK, E. *Conservación química de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1981. 243p.

MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J.M. *Manual de indústrias de alimentos*. São Paulo: Varela, 1995. 599p.

MC CARTHY, D. *Concentration and drying of foods*. London: Elsevier, 1986. 303p.

MÖHLER, K. *El ahumado*. Zaragoza: Acribia, s.d. 74p

MÖHLER, K. *El curado*. Zaragoza: Acribia, s.d. 116p.

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

POTTER, N.N.; HOTCHKISS, J.H. *Food science*. New York: Chapman & Hall, 1995. 608p.

PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B.S. *Ciencia de la carne y de los productos carnicos*. Zaragoza: Acribia, 1976. 668p.

SIMÃO, A.M. *Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico*. São Paulo: Nobel, 1989, 2ª edição. 274p.

TAYLOR, R.J. *Food additives*. Chichester: J. Wiley, 1980. 126p.

THORNE, S. *Food irradiation*. London: Elsevier Applied Science, 1991. 332p.

TOLEDO, M.C. de F. *Aditivos Alimentares*. In: OGA, S. *Fundamentos de Toxicologia*. São Paulo: Atheneu, 1996. P.405-439

Artigos selecionados de periódicos nacionais e estrangeiros.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **wpRZZT23**