

DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

CÓDIGO: ALM041

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Bromatologia (ALM027)

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
-	OP	3	15h	30h	45h

EMENTA

Processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Aproveitamento de subprodutos.

PROGRAMA TEÓRICO

01. Processamento de Leite e Derivados.
02. Processamento de Carne e Derivados.
03. Processamento de Óleos e Gorduras.
04. Beneficiamento de Grãos e Processamento de Massas Alimentícias.
05. Processamento de Produtos de Panificação e Confeitaria.
06. Processamento de Frutas e Hortaliças.

PROGRAMA PRÁTICO

01. Processamento de Leite e Derivados.
02. Processamento de Carne e Derivados.
03. Processamento de Óleos e Gorduras.
04. Beneficiamento de Grãos e Processamento de Massas Alimentícias.
05. Processamento de Produtos de Panificação e Confeitaria.
06. Processamento de Frutas e Hortaliças.

BIBLIOGRAFIA

- ALTSCHUL, A. M. *Low-calorie foods handbook*. New York: Marcel Dekker, 1993. 581 p.
- ARTHEY, D. & ASHURST, P. R. *Fruit processing*. London: Blackie Academic & Professional, 1993. 183 p.
- ARTHEY, D. & DENNIS, C. *Procesado de hortalizas*. Zaragoza: Acribia, 1992. 317 p.
- BARTHOLOMAI, A. *Fabricas de alimentos: procesos, equipamentos, custos*. Zaragoza: Acribia, 1991. 293p.
- BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M. N. de. *Fundamentos de Tecnologia de Alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1998. 317 p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **P6LoBTWd**

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

BOULOS, M. E. M. S. & BUNHO, R. M. *Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos*. São Paulo: Varela, 1999. 200 p.

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

CHEFTEL, H. & CHEFTEL, J. C. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1992. 2 v.

COX, P. M. *Ultracongelación de alimentos- guía de la teoría y práctica*. Zaragoza: Acribia, 1987. 459 p.

CRUESS, W. V. *Produtos industriais de frutas e hortaliças*. São Paulo: Edgar Blücher, 1973. 2 v.

DESROSIER, N. W. *Conservación de alimentos*. México: Continental, 1976. 468 p.

DESROSIER, N. W. & DESROSIER, J. N. *The technology of food preservation*. Westport: AVI, 1977. 558 p.

FELLOWS, P. *Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas*. Zaragoza: Acribia, 1994. 549 p.

FENNEMA, O. R. *Food chemistry*. 3 ed. New York: Marcel Dekker, 1996. 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. 412 p.

GAVA, A. *Princípios de tecnologia de alimentos*. São Paulo: Nobel, 1981. 284 p.

GOLDBERG, I. *Functional foods: designer foods, pharmafoods, nutraceuticals*. New York: Chapman & Hall, 1994. 571 p.

GOLDBERG, I. & WILLIAMS, R. *Biotechnology and food ingredients*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1991. 577 p.

GOULD, G. W. *New methods of food preservation*. Zaragoza: Acribia, 1995. 324 p.

GRISWOLD, R. M. *Estudo experimental dos alimentos*. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. 469 p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: P6LoBTWd

HEID, J. L. & JOSLYN, M. A. *Fundamentals of food processing operations*. Westport: AVI, 1967. 730 p.

HUGHES, C. C. *Guía de aditivos*. Zaragoza: Acribia, 1994. 190 p.

JOSLYN, M. A. & HEID, J. L. *Food processing operations: their management, machines, materials and methods*. Westport: AVI, 1963. 3 v.

KENT, N. L. *Tecnología de los cereales*. Zaragoza: Acribia, 1987. 221 p.

KHAN, R. *Low-calorie foods and food ingredients*. London: Blackie Academic & Professional, 1993. 183 p.

LAWRIE, R. A. *Ciencia de la carne*. Zaragoza: Acribia, 1967. 380 p.

LINDEN, G. & LORIENT, D. *Bioquímica agroindustrial*. Zaragoza: Acribia, 1996. 428 p.

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

MATZ, S. A. *Bakery technology: packaging, nutrition, product development*. Q.A. Mc Allen: Pan-Tech International, 1989. 369 p.

MEISELMAN, H. L. & Mac FIE, H. J. H. *Food choice, acceptance and consumption*. London: Blackie Academic & Professional, 1996. 397 p.

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

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

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

POMERANZ, Y. *Functional properties of food components*. Orlando: Academic Press, 1985. 536 p.

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

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

QUAGLIA, G. *Ciencia y tecnología de la panificación*. Zaragoza: Acribia, 1991. 485 p.

ROLLER, S. & JONES, S. A. *Handbook of fat replacers*. Boca Raton: CRC Press, 1996. 325 p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: P6LoBTWd

SCHIFFNER, E. ; OPPEL, K. & LÖRTZING, D. *Elaboración casera de carne y embutidos*. Zaragoza: Acribia, 1996. 291 p.

SIMÃO, A. M. *Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico*. São Paulo: Nobel, 1985. 274 p.

SINGHAL, R. S. ; KULKARNI, P. R. & REGE, D. V. *Handbook of indices of food quality and authenticity*. Cambridge: Woodhead, 1997. 561 p.

SMITH, D. S. ; CASH, J. N. ; NIP, W-K. & HUI, Y. H. *Processing vegetables: science and technology*. Lancaster: Technomic, 1997. 434 p.

STUDER, A. ; DAEPP, H. U. & SUTER, E. *Conservación casera de frutas y hortalizas*. Zaragoza: Acribia, 1996. 167 p.

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

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: P6LoBTWd