



Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Coordenação Acadêmica - ISB

EMENTA

ISN049 - TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

45 horas | Crédito: 3.3.0 | Pré - Requisito: ISN042, ISN052 e ISN064

EMENTA

A disciplina se dedica ao conhecimento e controle de reações que ocorrem nos alimentos de origem animal e vegetal, nas matérias-primas alimentares e nos componentes individuais e no estudo das alterações de ordem química, bioquímica e fisiológica que podem afetar a qualidade nutricional quando aplicados os diversos processos convencionais e não convencionais de conservação de alimentos.

OBJETIVOS

GERAL

Estudar as principais reações que ocorrem nos alimentos de origem animal e vegetal quando submetidos aos diversos processamentos de conservação.

ESPECÍFICOS

1. Estudar as principais reações químicas e bioquímicas nos alimentos quando submetidos aos métodos convencionais e não convencionais de conservação de alimentos.
2. Verificar as principais perdas nutricionais ocasionadas pelos diversos processamentos de conservação.
3. Estudar as principais análises químicas, físicas e sensoriais aplicadas nos controles de qualidade de alimentos.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS

1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed., São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
2. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511p.
3. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p.

COMPLEMENTARES

1. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

2. FELLOWS, P. J. Processamentos e tecnologia de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
3. GERMANO P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5 ed. Barueri: Manole, 2015.
4. ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos. Vol. 1. Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
5. ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos. Vol. 2. Alimentos de origem vegetal. Porto Alegre: Artmed, 2005.
6. SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: VARELA, 2008.
7. Brazilian Journal of Food Technology. Disponível em: <<http://bjft.ital.sp.gov.br/>>.
8. Food Chemistry. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/foodchemistry>>.
9. Journal of Food Science and Technology. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/trends-in-food-science-and-technology>>.
10. Journal of Food Science. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17503841>>.
11. Journal of the Science of Food and Agriculture. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/10970010>>.
12. LWT – Food Science and Technology. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/lwt>>.
13. Radiation Physics and Chemistry. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/radiation-physics-and-chemistry>>.

Coari, 27 de setembro de 2019



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Bernardes Fanaro, Coordenador de Curso**, em 08/10/2019, às 17:07, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033358** e o código CRC **79972158**.

Estrada Coari-Mamiá - Bairro Espírito Santo nº 305 - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 2193
CEP 69.460-000, Coari/AM, caisb@ufam.edu.br

Referência: Processo nº 23105.005662/2019-11

SEI nº 0033358