

Ementa:

Objetivos, causas e consequências da agroindustrialização. Principais alterações em alimentos: químicas, enzimáticas, físicas, mecânicas e microbiológicas. Princípios e métodos de conservação de alimentos: uso do frio, tratamento térmico, controle de umidade, emprego de aditivos, métodos não convencionais e métodos combinados. Princípios técnicos das operações unitárias de processamento. Alterações dos alimentos frente ao processamento. Legislação e normas.

Bibliografia:

ADAMS, M. R., MCCLURE, P. J., MOSS, M. O., Food Microbiology 5th ed. Royal Society of Chemistry, 2024. 582 p.

ALCARDE, A. R.; REGITANO – d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2019. 408p.

AUGUSTO, P. E. D. Princípios de tecnologia de alimentos. V.3. São Paulo: Atheneu, 2017. 424p.

CRISTIANINI, M.; DA CRUZ, A. G.; PRUDÊNCIA, E. S.; ESMERINO, E. A.; RODRIGUES, S.; PIMENTEL, T.C. Tecnologias emergentes no processamento de alimentos. São Paulo: Blucher, 2023. 384p.

DAMODARAN S, PARKIN KL. Química de Alimentos de Fennema. 5 Ed. Editora Artmed. 2019. DOYLE, M. P., GONZALEZ, F. D., HILL, C. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. American Society for Microbiology, 2019. 1093p.

FELLOWS. P.J. Tecnologia e processamento de alimentos: princípios e práticas. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 944p.

GAVA, A. J.; DA SILVA, C. A.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. ed. rev. ampl. São Paulo: Nobel, 2017. 512p.

Repositório Pubmed e Web of Science - Artigos atuais relacionados à disciplina