

Ementa:

Propriedades, processos e métodos de beneficiamento de grãos. Tecnologia do processamento de grãos oleaginosos, protéicos e amiláceos. Parboilização de arroz. Legislação brasileira de tipificação e classificação de grãos. Classificação, seleção e embalagem. Rotulagem. Controle de qualidade e da qualidade.

Bibliografia:

ELIAS, M.C.; OLIVEIRA, M.; VANIER, N.L. Qualidade de arroz na pós-colheita e na agroindústria: análise, conservação e tipificação. 1. ed. Pelotas: Editora Santa Cruz, 2015. v. 1. 221p

FELLOWS, P.J. Food Processing Technology -: Principles and Practices. Woodhead Publishing Editora. Fifth Edition. 2022.

OLIVEIRA, M.; ELIAS, M.C.; PARAGINSKI, R.T. Classificação oficial, qualidade e conservação de grãos de arroz, feijão, milho, soja e trigo. 1. ed. Pelotas: Editora Santa Cruz, 2016. v. 1. 271p.

SHEWRY, P. R.; KOKSEL, H.; TAYLOR, J. (Ed.). ICC handbook of 21st century cereal science and technology. Elsevier, 2023.