

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CÂMPUS DE PALMAS



Avenida NS 15, Quadra 109 Norte | Plano Diretor Norte
Sala 32, Bloco II, Câmpus de Palmas | 77001-090 | Palmas/TO
(63) 3229 4305 - | www.uft.edu.br/ppgcta | mcta@uft.edu.br

PROGRAMA DE DISCIPLINA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

INFORMAÇÕES GERAIS

Código: Eng349	Créditos: 03	Carga Horária: 45 horas-aula	Tipo: Optativa
Turma: XXX0000			Semestre: 20XX/X
Professor: xxxxxxxxx			Matrícula:

1 EMENTA

Os fatores responsáveis pela deterioração de alimentos. Aplicação de calor (braqueamento, pasteurização e esterilização). Processamento de alimentos: princípios técnicos das operações básicas de processamento. Conservação pelo uso de frio e de pH. Secagem de alimentos. Conservação por fermentação. Princípio e aplicação da tecnologia de obstáculos. Bacteriocinas. Aplicação de processos não-térmicos em alimentos (alta pressão hidrostática, pulsos elétricos, etc). Processamentos asséptico e embalagens com ambientes modificados.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Capacitar o estudante ao entendimento dos princípios de conservação de alimentos e sua relação com a vida de prateleira e a qualidade dos alimentos produzidos.

2.2 Objetivos Específicos

Visualizar a evolução da tecnologia de conservação de alimentos até o momento atual; perceber a grande importância da correta conservação dos alimentos para garantir sua segurança microbiológica e preservar sua qualidade sensorial até o consumo; entender os mecanismos que regem os diferentes métodos de conservação, e as mudanças físicas, químicas, sensoriais e microbiológicas dos diferentes métodos

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Histórico, Atividade de água, estabilidade microbiológica, conservação pelo calor, conservação pelo frio, uso de aditivos, tecnologia emergentes, métodos combinados

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

Serão realizadas aulas expositivas sobre os conteúdos e os mesmos serão discutidos através de artigos, trabalhos e avaliação.

4.2 Avaliação

Item avaliativo	Valor	Peso
Prova	10,0	6,0
Prova	10,0	4,0
Total	10,0	10,0

5 BIBLIOGRAFIA

5.1 Básica

ARAÚJO, Júlio M. Química de alimentos – teoria e prática. 4ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2008.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

GAVA, Altanir J.; SILVA, Carlos A. B.; FRIAS, Jenifer R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

LIDON, Fernando; SILVESTRE, Maria M. Conservação de Alimentos – princípios e metodologias. São Paulo: Escolar Editora, 2008.

5.2 Complementar

FELLOWS, Peter. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

FRANCO, Bernadette D. G. M.; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos – volume 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.