

## Química de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30088	Química de Alimentos	4	50	30	80
<b>Pré-Requisitos</b>	Bioquímica geral				
<b>Oferta</b>	4º Semestre	<b>Tipo</b>	Obrigatória		
<b>Objetivo Geral</b>					
Compreender, prever e controlar modificações químicas que podem ocorrer no alimento, desde a matéria-prima até o produto final, incluindo as etapas de armazenamento e distribuição.					
<b>Ementa</b>					
Propriedades químicas dos macronutrientes (água, carboidratos, proteínas, lipídeos) e micronutrientes (vitaminas e minerais). Reações não-enzimáticas. Atividade de água. Toxicologia de alimentos.					
<b>Ementa</b>					
<b>Básica</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ARAÚJO, M. A. J. Química de alimentos: teoria e prática. 5a ed., Viçosa: Ed. UFV. 2011</li> <li>2) DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema.4 .ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2010, 900p.</li> <li>3) RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos. 2a Ed., São Paulo: Edgard Blucher. São Paulo, 2007.</li> </ol>					
<b>Complementar</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) BOBBIO, F.O. BOBBIO, P. A. Química do Processamento de Alimentos. 2a Ed. São Paulo: Livraria Varela, 1999.</li> <li>2) BELITZ, H. D.; GORSCH, W. Química de los Alimentos. Zaragoza, Espana: Acribia, S.A., 1997.</li> <li>3) BOBBIO, F.O. BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. Ed. Varela, 2003.</li> <li>4) BOBBIO, F.O. BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1989.</li> <li>5) ORDONEZ, J. A. P. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</li> </ol>					