

Bioquímica de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30102	Bioquímica de Alimentos	3	40	20	60
Pré-Requisitos	Bioquímica Geral				
Oferta	5º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Identificar os processos de obtenção de alimentos relacionando a bioquímica de alimentos. Entender os mais diversos tipos alterações, inter-relações e mudanças bioquímicas em alimentos.					
Ementa					
Transformações Bioquímicas que ocorrem em alimentos. Transformações bioquímicas em produtos de origem vegetal e animal. Estudo das reações enzimáticas nos alimentos.					
Bibliografia					
Básica					
1) ESKIN, M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.					
2) KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2010.					
3) COULTATE, T. P. Alimentos: a química e seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.					
Complementar					
1) AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2a Ed. Brasília: Embrapa. 2012.					
2) ARAUJO, J. M. A. Química de Alimentos. Teoria e Prática. 4.ed. Viçosa: Editora UFV, 2008.					
3) BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.					
4) FENNEMA, Owen R. et al. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.					
5) NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 5. ed. Editora Artmed, 2011.					