

Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	3	40	20	60
Pré-Requisitos	Matérias-Primas Agropecuárias				
Oferta	6º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Ementa					
Capacitar o aluno a identificar e utilizar as tecnologias que envolvem o processamento de cereais, raízes e tubérculos, bem como a legislação pertinente.					
Objetivo Geral					
Importância tecnológica, econômica e nutricional. Processos operacionais na moagem e beneficiamento. Tipos de farinhas e propriedades. Características físicas, morfológicas e classificação de qualidade. Produtos de panificação. Biscoitos. Massas alimentícias. Produtos extrusados. Legislação.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Productos de panadería: ciencia, tecnología y práctica. Zaragoza: Acribia, 2008. 251 p. 2) DENDY, D. A. V.; DOBRASZCZYK, B. J. Cereales y productos derivados: química y tecnología. Zaragoza: Acribia, 2004. 554 p. 3) SOUZA, L. da S. et al. (Ed.). Processamento e utilização da mandioca. Brasília: Embrapa, 2005. 547 p. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p. 2) ESKIN, M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536 p. 3) GUY, R. Extrusión de alimentos: tecnología y aplicaciones. Zaragoza: Acribia, 2002. 208 p. 4) MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 97 p. 5) SERNA-SALDIVAR, S. O. Cereal Grains: properties, processing, and nutritional attributes. Boca Raton: CRC Press, 2010. 752 p. 					