

Materiais e Embalagens para Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30111	Materiais e Embalagens para Alimentos	3	60	–	60
Pré-Requisitos	Química de Alimentos				
Oferta	7º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Conhecer as funções e diferentes materiais das embalagens, bem como os tipos e aplicações das mesmas na indústria de alimentos.					
Ementa					
Funções das embalagens para alimentos. Materiais para embalagens de alimentos: Vidro, Metal e Alumínio, Celulose e Plásticos. Interação Alimento-embalagem. Aplicações das embalagens em diferentes produtos alimentícios. Embalagens em atmosfera modificada e controlada. Embalagens ativas e inteligentes. Embalagens assépticas. Tendências em embalagens para alimentos.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CARVALHO, M. A. Engenharia de Embalagens: uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagens. Rio de Janeiro: Novas conquistas, 2008. 2) CASTRO, A. G. Embalagem para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 3) FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2a Ed. Artimed, 2006. p. 473. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2a Ed. Brasília: Embrapa, 2012. 2) COLES, R. Food Packing Technology. Blackwell Publishing, 2003. 3) GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. p.195. 4) NEGRÃO, C.; CAMARGO, E. Design de embalagem do marketing à produção. São Paulo: Novatec, 2008. 5) OLIVEIRA, L. M. Embalagens plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade. São Paulo: ITAL/CETEA, 2008. 					