

EMENTA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Conservação de Alimentos

SIGLA: CI-14754

CARGA HORÁRIA: 60 h **CRÉDITOS:** 04

DOCENTE: Luiz Gustavo Lacerda, Ivo Mottin Demiate

EMENTA: Princípios de conservação de alimentos. Conservação pelo frio. Conservação por tratamento térmico. Conservação pelo controle de umidade. Conservação pelo emprego de aditivos. Conservação por métodos não convencionais. Uso de métodos combinados para a conservação.

BIBLIOGRAFIA

- AGUILERA, J.M.; STANLEY, D.W. Microstructural Principles of Food Processing and Engineering. 2nd ed., Gaithersburg : Aspen, 1999. 432p.
- ARTHEY, D.; ASHURST, P.R. (ed.) Fruit Processing. Nutrition, Products, and Quality Management. 2nd ed, Gaithersburg : Aspen Publishers, 2001. 312p.
- BARBOSA-CÁNOVAS, G.V.; POTHAKAMURY, V.R.; PALDU, E.; BARRY, G.S. Conservación no Térmica de Alimentos. Zaragoza : Acribia, 1999. 280p.
- BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. de Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo : Atheneu, 1998. 317p. (Série Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição, 3).
- BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do Processamento de Alimentos. 3ª ed., São Paulo : Varela, 2001. 143p.
- BRODY, A. L. Envasado de Alimentos en Atmósferas Controladas, Modificadas y a vacío. Zaragoza : Acribia, 1996. 213p.
- FARNWORTH, E.R. (ed.) Handbook of Fermented Functional Foods. Boca Raton : CRC Press, 2003. 390p. (Functional Foods and Nutraceuticals Series).
- FELLOWS, P. Tecnología del Processado de los Alimentos. Principios y Praticas. Zaragoza : Acribia, 1994. 549p.
- KADER, A.A. (ed.) Postharvest Technology of Horticultural Crops. Oakland : University of California, 1992. 296p.
- REES, J.A.G. BETTISON, J. Procesado Térmico y Envasado de los Alimentos. Zaragoza : Acribia, 1994. 287p.
- ROSE, A.H. (ed.) Fermented Foods. London : Academic Press, 1982. 337p. (Economic Microbiology, 7).
- SILVA, J.A. Tópicos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo : Varela, 2000. 227p.