

## EMENTA DE DISCIPLINA

**DISCIPLINA:** Química de Alimentos

**SIGLA:** CI-14750

**CARGA HORÁRIA:** 60 h                      **CRÉDITOS:** 04

**DOCENTE:** Egon Schnitzler

**EMENTA:** Aspectos físico-químicos, estruturais e funcionais de biomoléculas em alimentos. Enzimas. Biomoléculas nitrogenadas. Carboidratos. Lipídeos. Isoprenóides. Compostos fenólicos. Compostos de aromas. Outros compostos orgânicos.

### BIBLIOGRAFIA

- ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos. Teoria e Prática. 5 ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.
- DAMODARAN, S.; FENNEMA, O. R.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos De Fennema. 4 ed. São Paulo: Artmed, 2010. 900 p.
- RIBEIRO, E. P. SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo, Edgard Blücher, 2 ed. revista, 2007. 196 p.
- BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. Food chemistry. 4. ed. rev. ampl. Berlin: Springer - Verlag, 2009. 1070 p.
- FELLOWS, P. Food processing technology: principles and practice. 3.ed. Boca Raton: CRC, 2009. 913 p.
- FENNEMA, O. R. Química de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993,1093 p.
- LEWIS, M. J. Propriedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado. Zaragoza: Acribia, 1993. 494 p.
- RAO, M. A. Rheology of Fluid Semisolid Foods. Principles and Applications. Gaithersburg: Aspen, 1999. 433 p.
- Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p.

Bibliografia complementar:

Artigos do Journal of Food Science e Food Chemistry, diversos volumes e números  
Base de dados do Portal de Periódicos da CAPES