

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONATA GROSSA
SETOR DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E DE TECNOLOGIA
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

EMENTA DA DISCIPLINA: Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Análise Térmica: avanços e aplicações a ciência de alimentos

SIGLA:

CARGA HORÁRIA: 15 h

CRÉDITOS: 01

DOCENTE: Tiago André Denck Colman

EMENTA: Análise de gases liberados (EGA): constituição dos aparelhos, fundamentos da técnica, aplicação a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Termomicroscopia: constituição dos aparelhos, fundamentos da técnica, aplicação a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

BIBLIOGRAFIA

BROWN M. E., GALLAGHER P. K., Chapter 1 - **Introduction to Recent Advances, Techniques and Applications of Thermal Analysis and Calorimetry**, In: Handbook of Thermal Analysis and Calorimetry, Elsevier Science B.V., Volume 5, Pages 1-12, 2008.

BROWN M. E. **Introduction to Thermal Analysis**, 2nd Edn, Kluwer, Dordrecht, 2001.

HAINES P. **Principles of Thermal Analysis and Calorimetry**, Royal Society of Chemistry: London, 2002.

LEVER T., HAINES P., ROUQUEROL J., CHARLESLEY E. L., E. P. V., BURLETT D. J. ICTAC nomenclature of thermal analysis (IUPAC Recommendations 2014). **Pure Appl. Chem.** 86(4): 545–553, 2014.

SORENSEN O. T., ROUQUEROL J. **Sample Controlled Thermal Analysis: Origin, Goals, Multiple Forms, Applications and Future**, Kluwer, Dordrecht, 2003.