

**DISCIPLINA:** Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos 1 e 2

1 - Produção de biomassas microbianas para a indústria de alimentos

**Carga horária:** 15 h **Créditos:** 2

**EMENTA:** Produção de cogumelos comestíveis, Produção de biomassas microbianas: fungos, bactérias, leveduras e microalgas, Produção de fermentos para fermentação natural de pães

2 – Aplicação de biomassas microbianas na indústria de alimentos

**Carga horária:** 15 h **Créditos:** 2

**EMENTA:** Produção de pães por fermentação natural, Aplicação de biomassas no enriquecimento de alimentos e desenvolvimento de alimentos funcionais, Aplicação de fermentos lácticos e alcoólicos nos processos fermentativos

**DOCENTE:** Eliane Dalva Godoy

**Bibliografia:**

PASTORE, G. M.; BICAS J. L.; MARÓSTICA JUNIOR, M. R.. Biotecnologia de Alimentos, 1ed, Atheneu, 2013, 520 p.

SOCCOL, C. R.; PANDEY, A.; LARROCHE, C. Fermentation Processes Engineering in the Food Industry, CRC Press, 2013.

SANTOS, A. S. Avanços científicos e tecnológicos em bioprocessos [recurso eletrônico]. Ponta Grossa: Atena, 2018.

LIMA U. A. Biotecnologia Industrial: Processos Fermentativos e Enzimáticos. v. 3, 2ªed. São Paulo: Blucher, 2019.

URBEN, A. F. Produção de cogumelos por meio de tecnologia chinesa modificada: biotecnologia e aplicações na agricultura e na saúde. 3ª ed. rev. e ampl. Brasília: Embrapa, 2017.

GARCIA-VAQUERO, M. Microalgae. Cultivation, Recovery of Compounds and Applications, Academic Press, 2021.

**Artigos de periódicos:**

International Journal of Food Microbiology

Brazilian Archives of Biology and Technology

Food and Bioprocess Technology

Trends in Food Science and Technology

Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology

Algal Research

Innovative Food Science and Emerging Technologies