



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Recomendado pela CAPES - Conceito 4

EMENTA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Inovações Tecnológicas no Processamento de Frutas e Hortaliças

SIGLA: CTA-9719

CARGA HORÁRIA: 30 h

CRÉDITOS: 02

DOCENTE: Alessandro Nogueira

EMENTA: Aplicações das seguintes operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças: luz ultravioleta; ultra-som; campo elétrico pulsante; ozônio; irradiação; processo mínimo; secagem e fritura sobre vácuo, alta pressão, enzimas de maceração; aplicações da criocongelamento; efeitos do processamento nos compostos bioativos de frutas; produção e valorização de bioaromas em fermentados de frutas; sucos de frutas como fonte de MOs probióticos e oligossacarídeos prebióticos.

BIBLIOGRAFIA:

1. BARRET, D. M.; SOMOGYI, L.; RAMASWAMY, H. Processing Fruits. Science and Technology. 2 ed., CRC Press, U. S., 2005.
2. HUI, Y.H.; EVRANUZ, E.Õ. Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology, CRC Press: Boca Raton, 2nd ed., 2012, 821 p.
3. VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas Alcoólicas - Ciência e Tecnologia. 2ed., Blücher: São Paulo, 2016, v. 2, 492 p.
4. VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Não- Alcoólicas - Ciência e Tecnologia. 2 ed., Blücher: São Paulo, 2018, v. 1, 492 p.
5. RODRIGUES, S.; FERNANDES, F.A.N.F. Advances in Fruit Processing Technologies, 1st Edition, CRC Press, 2016, 472p, ISBN 9781138199453.
6. KHAN, K.A.; GOYAL, M.R.; KALNE, A.A. Processing of Fruits and Vegetables: From Farm to Fork, 1st Edition, Apple Academic Press, 2019, 324 p., ISBN 9781771887083 - CAT# K386604.
7. ALBERTI, A.; NOGUEIRA, A. Cider. In: Maurício Bonatto Machado de Castilhos; Vanildo Luiz Del Bianchi; Vitor Manfroi. (Org.). Fermented and Distilled Alcoholic Beverages: A Technological, Chemical and Sensory Overview. Fermented Beverages. 1ed. New York: Nova Science Publishers, 2021, v. 1, p. 100-132.
8. ZIELINSKI, A. A. F.; ALBERTI, A.; NOGUEIRA, A.. Characterizing fruit juices and fermented fruit beverages using chemometrics tools. In: Garau Rajauria; Brijesh K. Tiwari. (Org.). Fruit Juices: Extraction, Composition, Quality and Analysis. 1ed. Londres: Elsevier, 2017, v. 1, p. 823-834.

Bibliografia complementar:

- Periódicos internacionais disponíveis no Portal da CAPES e Banco de dados Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (<http://bicen-tede.uepg.br/>)