LOT2026

LOT2026 - Tecnologia de Alimentos

Food Technology

Créditos-aula: 4

Créditos-trabalho: 0

Carga horária: 60 h

Departamento: Biotecnologia

Objetivos

Levar aos estudantes conhecimentos básicos sobre a Ciência e Tecnologia dos Alimentos, abrangendo aspectos sobre as instituições envolvidas, bem como

a habilitação dos profissionais nas respectivas áreas de concentração da C&T de Alimentos; segurança alimentar / controle de qualidade; legislação vigente;

matérias primas, técnicas de processamento; composição dos alimentos, novos produtos, características do setor alimentício e sua relação com o meio

ambiente. Neste contexto, enfoca-se a evolução do desenvolvimento da C&T dos Alimentos com vistas a atender a demanda por alimentos de qualidade.

Docente(s) Responsável(eis)

3403572 - Ismael Maciel de Mancilha

Programa resumido

Ciência e Tecnologia de Alimentos: conceitos e objetivos (consumo de alimentos, segurança alimentar, integridade e características nutritivas dos

alimentos); Generalidades sobre o Setor Alimentício Legislação; Matérias-Primas; Técnicas de Processamento: Composição dos Alimentos; Novos

produtos

Food Science and Technolgy: concepts and objectives (food demand; food safety, nutritional and fisico chemical characteristics of food). Food industries.

Legislation; Raw Materials; Food Processing Technics; Food Composition; Development of new foods

Programa

Introdução: conceitos de C&T de alimentos; áreas de concentração e respectivas atribuições dos profissionais; instituições envolvidas com o

desenvolvimento da C&T Alimentos; embalagens ativas/inteligentes Segurança Alimentar: fatores envolvidos na toxi-infecção alimentar; alimentos

orgânicos e Boas Práticas de Fabricação (BPF); microbiologia de alimentos; higiene industrial; análise de perigo dos pontos críticos de controle - APPCC.

Matérias-Primas: importância e características dos segmentos produtores de matérias primas de origem animal, vegetal, microbiana e aditivos/ingredientes.

Processamento de Alimentos: objetivos e caracterização dos diferentes métodos de processamento dos alimentos abrangendo técnicas de conservação,

transformação e melhoria da qualidade; usos e aplicações de aditivos/ingredientes em alimentos. Novos Produtos: fatores que devem ser considerados no

lançamento de novos produtos alimentícios. Composição dos Alimentos: composição e significância dos diferentes compostos encontrados nos alimentos

focando em suas propriedades e funções

Introduction: concepts of Food Science and Technology; Major fields of Food Science and professional skills; Institutions involved with Food & Science

Technology Development; Food packing; additives and food ingredients. Food Safety: aspects of foodborne diseases organic foods; guidelines for food

production; food microbiology; industrial hygiene; food quality control. Raw Mateiral for Food Industries: characteristic of different foodstuff. Animal,

vegetal and microbial raw materials as foodstuff. Aditives and food ingredients.Food Processing: objectives and characteristics of different food processing

technics. Food preservation, transformations and improvement of food quality methods. Characteristics, use and applications of food additives and

ingredients.Novel Food Products: issues involved in a new food products development.Food Composition: food constituents and its significance. Chemical

characteristics, properties and functional aspects of different food compounds. Organic, inorganic and toxic compounds in food composition.

Avaliação

Método: A avaliação será feita por meio de provas escritas.

Critério: 2 provas (P1 + P2), sendo que a NF = (P1 + P2) / 2

Norma de recuperação: A recuperação será feita por meio de uma prova escrita (PR) e a média de recuperação (MR) calculada pela fórmula: MR =

(NF + PR)/2

Bibliografia

POTTER, N.N., HOTCHKISS, J.H., Food Science - 5ª Ed. Chapman & Hall, 1995.ARAÚJO, J.M.A., Química de Alimentos: Teoria e Prática. 3ª Ed.

Editora UFV, 2004.FRAZIER, W.C., Microbiologia de los Alimentos. Editora Acribia, Zaragoza-Epanha, 1981.EVANGELISTA, J., Tecnologia de

Alimentos, Livraria Atheneu, RJ. 1987.FENEMA, O.R.,Principles of Food Science: Part I: Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. NYUSA.1975.BENWART, G.J., Basic Food Microbiology. AVI Publishing Company Inc. USA,1970.

Ver no Jupiter Salvar em pdf Salvar em docx

© 2020 . Contact: luizeleno@usp.br. Powered by Jekyll and Github pages. Original theme under Creative Commons Attribution