



Código: BISuALM.136

Disciplina: Processamento Térmico de Alimentos

Pré-requisito(s): -

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 332	Prática:	Total: 332

Ementa:

Princípios de conservação de alimentos pelo calor. Modelo de Rahn - parâmetros K e D. Modelo de Bigelow - parâmetros z, F e Fo. Determinação de Tratamentos térmicos equivalentes. Métodos para determinação dos parâmetros cinéticos D e z. Modelo de Arrhenius - parâmetros $t_{1/2}$ e Q_{10} . Vida de prateleira em condições normais e vida de prateleira acelerada. Avaliação e Determinação de tratamento térmico. Taxa Letal/Letalidade, Método Geral e Método Matemático (Modelo de Ball).

Objetivo Geral:

Proporcionar conhecimentos ao aluno sobre Processamento Térmico de Alimentos.

Objetivo Específico:

Fornecer noções fundamentais sobre os processos de conservação de alimentos envolvendo a aplicação de calor com a apresentação de modelos matemáticos que descrevem tais processos e seus parâmetros cinéticos de análise.

Bibliografia Básica:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005, 652 p. ISBN: 9788573790757.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos:**



princípios e aplicações. [2. ed.], rev. e ampl. São Paulo, SP: Nobel, c2008. 511 p. ISBN: 9788521313823.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. ISBN: 9788536306520.

Bibliografia Complementar:

STUMBO, C. R. **Thermobacteriology in food processing**. 2. ed. New York, NY: Academic Press, 1973, 329 p. ISBN: 9780126753523.

NICKERSON, J. T E SINSKEY, A. J. **Microbiology of Foods and Food Processing**. Elsevier, 1974, 306 p. ISBN: 978-0444001245.

THEODOROS, V.; TZIA, C. **Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes**. Boca Raton, FL: CRC Press, 2015, 684 p. ISBN: 9781498721776.

SUN, D. W. **Thermal food processing: new technologies and quality issues**. 2. Ed., CRC Press. Boca Raton, 2012, 686 p. ISBN: 9781439876787.

RICHARDSON, P. **Thermal technologies in food processing**. Boca Raton, FL: CRC Press, 2001. xvi, 294 p. ISBN: 978-1- 85573-558- 3.
