

---

**Código:** BISuALM.136

**Disciplina:** Processamento Térmico de Alimentos

**Pré-requisito(s):** -

**Co-requisito(s):** -

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 332	<b>Prática:</b>	<b>Total:</b> 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:**

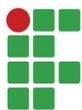
Fornecer noções fundamentais sobre os processos de conservação de alimentos envolvendo a aplicação de calor com a apresentação de modelos matemáticos que descrevem tais processos e seus parâmetros cinéticos de análise.

---

**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.

---