

---

**Código:** BiSuALM.123

**Disciplina:** Química de Alimentos

**Pré-requisito(s):** Bioquímica

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

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 49.8	<b>Prática:</b> 33.2	<b>Total:</b> 83

---

**Ementa:**

Classificação, estrutura e propriedades dos principais componentes dos alimentos: carboidratos, lipídeos, proteínas, aminoácidos, óleos essenciais, minerais e pigmentos. Vitaminas lipossolúveis e aquosas. Propriedades da água. Transformações físicas e químicas nos componentes dos alimentos. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos. Efeitos na composição nutricional e sensorial dos alimentos.

---

**Objetivo Geral:**

Conhecer e estudar os principais constituintes dos alimentos e suas respectivas reações durante o processamento e estocagem.

---

**Objetivo Específico:**

Conhecer estruturas, classificações, mecanismos de reações dos principais constituintes dos alimentos. Entender o controle das mudanças em proteínas lipídios, carboidratos e pigmentos naturais durante o processamento e estocagem. Compreender a influência da água na estabilidade dos alimentos.

---

**Bibliografia Básica:**

ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. **Química de alimentos:** teoria e prática. 5.ed. Viçosa: UFV, 2011. Número de chamada: 664.07 A658q (BC)

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsati. **Química do processamento de alimentos.** 3.ed. São Paulo: Varela, 2001. Número de chamada: 664.0286



B663q (BC) e Número de chamada: 664.0286 B663q (BC)

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2001. 652 p. Número de referência: 664 E92t (BC)

---

**Bibliografia Complementar:**

BOBBIO, Florinda O; BOBBIO, Paulo A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003. Número de chamada: 641.1 B663m (BC) e Número de chamada: 641.1 B663m (BI)

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003. 238 p. Número de chamada: 641 B663i (BC)

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. Zaragoza: Acribia, 1984. 199 p. Número de chamada: 641.1 C855a (BC)

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. Número de chamada: 664 F322t (BI)

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. xx, 612 p. Número de chamada: 664 O29f (BI)

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. v.1. 294 p. Número de referência: 664 P434t v.1 (BC)

SGARBIEIRI, Valdomiro C. **Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações, modificações**. São Paulo, SP: Varela, 1996. 517 p. Número de chamada: 641.1 S523p (BC)

---