



---

**Código:** BiSuALM.127

**Disciplina:** Tecnologia de Grãos e Cereais

**Pré-requisito(s):** -

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

---

**Carga Horária**

**Teórica:** 33.2

**Prática:** 0

**Total:** 33.2

---

**Ementa:**

Caracterização química, física e morfológica de grãos. Conservação de grãos. Alteração nos grãos durante o armazenamento. Micotoxinas. Higroscopia. Psicrometria. Princípios de secagem. Fluxo de ar. Processos operacionais de moagem e beneficiamento.

---

**Objetivo Geral:**

Promover o estudo e a compreensão da ciência e da tecnologia de grãos, formando profissionais aptos a atuarem na indústria de grãos e derivados.

---

**Objetivo Específico:**

Estudar a caracterização química, física e morfológica de grãos. Conhecer e avaliar as possíveis modificações dos grãos destinados à indústria de alimentos e os tipos de degradação ocorridas durante o processamento de alimentos. Conhecer as tecnologias aplicadas na conservação, beneficiamento e processamentos de cereais.

---

**Bibliografia Básica:**

BRANDÃO, F. **Manual do armazenista**. Viçosa: UFV, 1989. 269p. Número de chamada: 631.568 B817m

DENDY, D. A. V.; Dobraszczyk, B. J. **Cereales y productos derivados: química y tecnología**. Zaragoza, ES: Acribia, 2003. 537 p. ISBN 84-200-1022-7. Número de chamada: 664.7 D391c (BC)



---

FUNDAÇÃO CARGILL. **Conservação de grãos**. Campinas, 1998. 236p.

---

**Bibliografia Complementar:**

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

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

EL-DASH, A.; Germani, R. **Tecnologia de farinhas mistas**: uso de farinha mista de trigo e milho na produção de pães. Brasília: Embrapa, 1994. 81 p. ISBN 85-85007-40-0. Número de chamada: 664.7207 E37t v. 2 (BI)

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2 ed. Editora Artmed, 2006. Número de referência: 664 F322t (BI)

POMERANZ, Y. **Biochemical, functional and nutritive changes during storage**. Storage of cereal grains and their products. pp 55-118 . 1982.

---