
Código: BiSuALM.130

Disciplina: Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados

Pré-requisito(s): Química de Alimentos

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 49.8	Prática: 0	Total: 49.8

Ementa:

Matérias primas oleaginosas. Química básica de lipídeos: triglicerídeos e componentes menores. Propriedades químicas e físicas das matérias graxas. Deterioração oxidativa e antioxidantes. Parâmetros analíticos de qualidade e de identidade de óleos e gorduras. Processos de extração de óleos e gorduras. Refino e hidrogenação de óleos vegetais. Interesterificação de óleos e gorduras. Embalagens para óleos vegetais. Emulsões alimentícias: margarina e maionese.

Objetivo Geral:

Adquirir conhecimentos sobre o processo de produção e refino de óleos e gorduras e seus principais subprodutos.

Objetivo Específico:

Conhecer as matérias primas oleaginosas. Estudar a química básica de lipídeos: triglicerídeos e componentes menores, propriedades químicas e físicas das matérias graxas. Estudar o processo de deterioração oxidativa e aplicação de antioxidantes. Estudar os parâmetros analíticos de qualidade e de identidade de óleos e gorduras. Estudar os processos de extração de óleos e gorduras. Estudar os processos de refino e hidrogenação de óleos vegetais. Compreender o processo de interesterificação de óleos e gorduras. Conhecer as embalagens adequadas para óleos vegetais. Estudar emulsões



alimentícias: margarina e maionese.

Bibliografia Básica:

MORETO, Eliane; Fett, Roseane. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais:** na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1998. 150 p. Número de referência: 664.3 M844t

JORGE N. **Química e tecnologia de óleos vegetais.** São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual Paulista, Pró-Reitoria de Graduação, 2009, 165p.

JORGE N. **Matérias graxas alimentícias.** São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual Paulista, Pró-Reitoria de Graduação, 2010, 139 p.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos:** teoria e prática. 5.ed. Viçosa: UFV, 2011.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos.** São Paulo: Varela, 2001. p. 33-45.

DORSA, R. **Tecnologia de óleos vegetais.** Campinas: Ideal, 2004.

O'BRIEN, R. D. **Fats and Oils - Formulating and Processing for Applications,** 3. ed, Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group, 2009, 766 p.

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