



---

**Código:** BiSuALM.137

**Disciplina:** Aditivos e Coadjuvantes no Processamento de Alimentos

**Pré-requisito(s):** -

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

---

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

---

**Ementa:**

Definição de: ingredientes, aditivos, coadjuvantes e contaminantes. Estudar cada classe de aditivos e coadjuvante, seu modo de ação e sua função nos alimentos. Legislação da Anvisa sobre aditivos e coadjuvantes. Restrição de uso de aditivos.

---

**Objetivo Geral:**

Proporcionar conhecimentos ao aluno sobre os aditivos e coadjuvantes para serem empregados na elaboração de produtos alimentícios.

---

**Objetivo Específico:**

Estudar os conceitos e as classes de aditivos e coadjuvantes para serem empregados na elaboração de produtos alimentícios, bem como suas respectivas legislações.

---

**Bibliografia Básica:**

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Apresenta Resoluções e Legislações sobre aditivos.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>

LUCK; E. **Conservacion quimica de los alimentos:** características; usos; efectos. 2. ed. Zaragoza: Acribia; 1995. 324 p.

SIMÃO; A. M. **Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico;** 2. ed. São Paulo; Nobel; 1989. 274 p.

---



**Bibliografia Complementar:**

BARUFFALDI; R.; OLIVEIRA; M.N. **Fundamentos de tecnología de alimentos**. São Paulo: Atheneu; 1998. 317 p.

FELLOWS; P. **Tecnología del Procesado de los alimentos**: principios y prácticas. Zaragoza: Acribia; 1994. 549 p.

GERHARDT; U. **Aditivos e ingredientes como coadjuvantes de la "Kutter"**; emulgentes y estabilizadores de productos carnicos. Zaragoza: Acribia; [s.d.]. 148 p.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Novas tecnologias de acondicionamento de alimentos**. Campinas: ITAL/SBCTA; 1988. 162 p.

POTTER; N. N. & HOTCHKISS; J. H. **Ciencia de los alimentos**. Zaragoza: Acribia; 1999. 667 p.

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD. **Evaluacion de ciertos aditivos alimentarios y sustancias tóxicas naturales**. Ginebra; 1992. 50 p. (OMS; Serie de Informes Tecnicos ; no. 828).

---