

UNIDADE: ESCOLA POLITÉCNICA	DEPARTAMENTO: ENGENHARIA QUÍMICA
-----------------------------	----------------------------------

DISCIPLINA	
CÓDIGO: ENG 202	NOME: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS	ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ANO
TEÓRICA	PRÁTICA	ESTÁGIO	TOTAL			
30	030	-----	60	04		1998

EMENTA

Fornecer aos alunos conhecimentos básicos da indústria de alimentos, abrangendo tecnologia de óleos e gorduras vegetais, processamento de frutas e vegetais em geral, e de leite e seus derivados.

OBJETIVOS

Estudar a aplicação dos conhecimentos de microbiologia, química dos alimentos e de engenharia na obtenção industrial de produtos alimentares das mais variadas matérias primas

METODOLOGIA

Aulas expositivas com transparência.
Apresentação de seminários realizados pelos alunos.
Aulas práticas em laboratório.
Visitas técnicas a indústrias.
Utilização da INTERNET.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1.Importância da Indústria de Alimentos
 - 1.1.Situação na Bahia e no Brasil
 - 2.2.Apresentação dos Alimentos quanto ao seu conteúdo nutricional e possibilidade de aproveitamento industrial
- 2.Microbiologia dos Alimentos
 - 2.1.Estudo dos microrganismos mais importantes
 - 2.2.Deteriorações alimentares
 - 2.3.Doenças provocadas pelos microrganismos: intoxicações e infecções alimentares
 - 2.4.Crescimento microbiano e fatores que influem no crescimento microbiano
- 3.Armazenamento de alimentos, refrigeração e congelamento.
- 4.Pasteurização e Esterilização de alimentos.

-
- 5.Secagem e Desidratação de alimentos.
 - 6.Tecnologia de Óleos Vegetais.
 - 7.Processamento de frutas (compotas, sucos, geleias, néctares).
 - 8.Processamento de Vegetais.
 - 9.Processamento de leite e seus derivados (queijos, manteiga, iogurte, etc)
 - 10.Aditivos Alimentares
-

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Food Technology, G. Potter.
 - Princípios de Tecnologia dos Alimentos de Altanir Gava
 - Microbiologia de los Alimentos de A. L. Montes
 - Série Biotecnologia de E. Aquarone de V. A. Limo e W. Borzoni, v.5, Alimentos e Bebidas Produzidos por Fermentação.
 - Química do Processamento de Alimentos de P. Bobbio e F. Bobbio
 - <http://www1.iastate.edu/~burcu/fdmicro.html> (Iowa State University) (microbiologia do alimentos)
 - <http://www.oac.uoguelph.ca/foodsci/> (Univ. of Guelph) (ciencia dos alimentos)
-