



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas - Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

DISCIPLINA: Tecnologia de Óleos e Gorduras	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 5º semestre
Carga Horária Total: 75 h	Código: CAVG_Diren.142
Ementa: Óleos e gorduras: Definições, composição, processos de obtenção. Processos de refino e modificação de óleos e gorduras. Subprodutos da indústria de óleos e gorduras. Controle de qualidade e legislação.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Óleos e Gorduras

- 1.1 Definições de óleos, gorduras e subprodutos do ramo
- 1.2 Composição química de óleos e gorduras
- 1.3 Processos de extração e filtração
- 1.4 Embalagem e armazenamento

UNIDADE II – Processos de Refino e Modificação de Óleos e Gorduras

- 2.1. Degomagem
- 2.2. Neutralização
- 2.3. Branqueamento
- 2.4. Hidrogenação
- 2.5. Inter-esterificação
- 2.6. Desodorização
- 2.7. Fracionamento

UNIDADE III – Extração Super-Crítica de Óleos Vegetais

- 3.1. Princípios
- 3.2. Solventes
- 3.3. Extração
- 3.4. Aplicações

UNIDADE IV – Produtos da Indústria de Óleos e Gorduras

- 4.1. Margarina
- 4.2. Maionese
- 4.3. Creme de amendoim
- 4.4. Produtos do cacau
- 4.5. Shortenings
- 4.6. Dressings
- 4.7. Gorduras sintéticas

UNIDADE V – Subprodutos da Indústria de Óleos e Gorduras

- 5.1. Sabão
- 5.2. Ração animal
- 5.3. Lecitina
- 5.4. Ácidos graxos
- 5.4. Antioxidantes
- 5.5. Vitaminas
- 5.6. Produtos oleoquímicos



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas - Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

UNIDADE VI – Controle de Qualidade na Indústria de Óleos e Gorduras e Legislação

- 6.1. Análises físico-químicas e microbiológicas
- 6.2. Legislação pertinente

Bibliografia básica:

GUNSTONE, F. D.; NORRIS, F. **Lipids in foods: Chemistry, biochemistry and technology**. New York: Pergamon Press, 1982. 170p.

HAMILTON, R. J. **Developments in oils and fats**. London: Blackie Academic & Professional, 1995. 269p.

MORETTO, E.; ALVES, R. F. **Óleos e gorduras vegetais**. Florianópolis: UFSC, 1986. 179p.

Bibliografia Complementar:

KATES, M. **Techniques of lipidology: Isolation, analysis and identification of lipids**. New York, 1975. 610p.

WEISS, T. J. **Food oils and their uses**. Westport: AVI, 1983. 310p.