



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Óleos e Gorduras	
<b>Vigência:</b> a partir de 2013/2	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Carga Horária Total:</b> 75h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.142
<b>Ementa:</b> 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 Modificações 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 de cacau
- 4.5 Shortening
- 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
- 5.5 Antioxidantes



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

## 5.6 Produtos oleoquímicos

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**

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. v.3. São Paulo: Atheneu, 1998. 318p.

CAMPOS, F.P.; BITTAR, C.M. Métodos de Análises de Alimentos. São Paulo: FEALQ, 2004.

KATES, M. Techniques of Lipidology: Isolation, Analysis and identification of Lipids. New York, 1975. 610p.

OETTERER, M.; ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos da Ciência e Tecnologia DE Alimentos. Editora Manole. 2006. 612p.

WEISS, T. J. Food Oils and their Uses. Westport: AVI, 1983. 310p.