



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: Alimentos Funcionais	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: optativa
Carga Horária Total: 45 h	Código: CAVG_CES.021
Ementa: Alimentos “funcionais”. Nutracêuticos, probióticos e substâncias bioativas isoladas. Regulamentação no Brasil e no Mundo. Principais compostos bioativos de origem animal e vegetal. Métodos de avaliação	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução a Alimentos Funcionais

- 1.1 Histórico
- 1.2 Conceito
- 1.3 Composição nutricional X composição funcional de um alimento
- 1.4 Alimentos e substâncias potencialmente cancerígenas

UNIDADE II – Compostos Nutracêuticos, Prebióticos e Probióticos e Substâncias Bioativas Isoladas

- 2.1. Conceito Termo “Nutracêutico”
- 2.2. Prebióticos e probióticos
- 2.3. Fitoquímicos
- 2.4. Substâncias bioativas isoladas

UNIDADE III – Regulamentação no Brasil e no Mundo

- 3.1. Legislação
- 3.2. Legislação em outros países
- 3.3. Rotulagem

UNIDADE IV – Principais Substâncias Bioativas Conhecidas

- 4.1. Compostos fenólicos
- 4.2. Carotenóides
- 4.3. Vitaminas
- 4.4. Ácidos graxos polinsaturados
- 4.5. Fibras (oligossacarídeos)

UNIDADE V – Métodos de Avaliação

- 5.1. Métodos físicos
- 5.2. Métodos químicos
- 5.3. Métodos bioquímicos
- 5.4. Métodos biológicos

Bibliografia básica:

COSTA, N.M.B.; ROSA, C.O.B. **Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos**. Ed. Rúbio, 2010.

PIMENTEL, C.V.M.B.; FRSNCKI, V.M.; GOLLÜCKE, A.P.B. **Alimentos Funcionais: Introdução às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 95p.



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

STRINGHETA, P.C.; VILELA, M.A.P.; OLIVEIRA, T.T.; NAGEM, T.J.
Alimentos "Funcionais" - Conceitos, Contextualização e Regulamentação.
Juiz de Fora: Templo, 2007. 246p.

Bibliografia Complementar:

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema.** 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos.** São Paulo: Edgar Blücher, 2004. 184p.