



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

| | |
|--|------------------------------------|
| DISCIPLINA: Fundamentos de Química de Alimentos I | |
| Vigência: a partir de 2019/1 | Período letivo: 1º semestre |
| Carga horária total: 60 h | Código: VG_TEC.72 |
| Ementa: Definição da classificação e conhecimento das estruturas químicas, determinação da nomenclatura, estudo e conhecimento das propriedades e do metabolismo dos carboidratos, aminoácidos, proteínas, enzimas, lipídeos, vitaminas e pigmentos que compõem os alimentos. | |

Conteúdos

UNIDADE I – Carboidratos

- 1.1 Definição
- 1.2 Classificação
- 1.3 Estrutura
- 1.4 Nomenclatura
- 1.5 Propriedades
- 1.6 Metabolismo

UNIDADE II – Aminoácidos, Proteínas e Enzimas

- 2.1 Definição
- 2.2 Classificação
- 2.3 Estrutura
- 2.4 Nomenclatura
- 2.5 Propriedades
- 2.6 Metabolismo

UNIDADE III – Lipídeos

- 3.1 Definição
- 3.2 Classificação
- 3.3 Estrutura
- 3.4 Nomenclatura
- 3.5 Propriedades
- 3.6 Metabolismo

UNIDADE IV – Vitaminas

- 4.1 Definição
- 4.2 Classificação
- 4.3 Estrutura
- 4.4 Nomenclatura
- 4.5 Propriedades

UNIDADE V – Pigmentos

- 5.1 Introdução
- 5.2 Classificação
- 5.3 Estrutura
- 5.4 Propriedades



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

Bibliografia básica

FENNEMA, Owen R.; DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900 p.
ORDÓNEZ, J. A. P.; *et al.* **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. Vol. 1. São Paulo: Artmed, 2005. 294p.
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Edgar Blücher, 2004. 184p.

Bibliografia complementar

BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo, SP: Varela, 1992. 223 p.
CHAMPE, P. C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 528p.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, c2008. 511 p.
MURRAY, Robert K.; GRANNER, Daryl K.; RODWELL, Victor W. **Harper Bioquímica Ilustrada**. 27. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2007. xii, 620 p.
OETTERER, M.; ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006. 612p.