



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

DISCIPLINA: Tópicos Especiais em Química de Alimentos	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: Eletiva
Carga horária total: 45h	Código: CAVG_Diren.277
Ementa: Investigação sobre a ocorrência de nutrientes e suas alterações em alimentos, com ênfase ao desenvolvimento de metodologias para o tratamento dos tópicos em química de alimentos na educação básica. Estudo dos radicais livres e antioxidantes presentes em alimentos e seus efeitos na saúde. Estudo sobre a capacidade antioxidante de alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I - Ocorrência e Alterações de Nutrientes em Alimentos

- 1.1 Carboidratos
- 1.2 Lipídios
- 1.3 Proteínas e enzimas
- 1.4 Compostos responsáveis pelo sabor e aroma
- 1.5 Pigmentos

UNIDADE II - Radicais Livres e Estresse Oxidativo

- 2.1 Conceito
- 2.2 Formação e principais mecanismos
- 2.3 Efeitos dos Radicais livres na saúde
- 2.4 Estresse oxidativo

UNIDADE III - Antioxidantes em Alimentos

- 3.1 Antioxidantes Sintéticos
- 3.2 Antioxidantes Naturais

Bibliografia básica

CONN, Eric. **Introdução a Bioquímica**. São Paulo: Blucher, 1980.
MURRAY, Robert. **Bioquímica Ilustrada**. 27. ed. Porto Alegre: AMGH, 2007.
MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010

Bibliografia complementar

VENTURINI FILHO, Waldemar. **Bebidas Alcoólicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.
KOBELITZ, M.G.B. **Bioquímica de Alimentos: teorias e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1992.
RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2007.
VAN HOLDE, K.E. **Bioquímica Física**. São Paulo: Edgard Blücher, 1975.