



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

<b>DISCIPLINA:</b> Propriedades Funcionais em Uvas e Derivados	
<b>Vigência:</b> a partir de 2019/1	<b>Período letivo:</b> 5º semestre
<b>Carga horária total:</b> 45h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.215
<b>Ementa:</b> Estudo de alimentos e compostos bioativos com propriedades funcionais e a influência do processamento da uva e do vinho sobre os compostos bioativos, orientações sobre vinho e saúde e análise de compostos bioativos.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Alimentos Funcionais

- 1.1 Histórico, conceitos e atributos
- 1.2 Legislação brasileira sobre alimentos funcionais

### UNIDADE II – Atividade Antioxidante

- 2.1 Ação antioxidante dos compostos fenólicos
- 2.2 Radicais livres
- 2.3 Processo oxidativo
- 2.4 Influência do processamento da uva e do vinho
- 2.5 Evolução dos compostos fenólicos

### UNIDADE III – Vinho e Saúde

- 3.1 Paradoxo Francês
- 3.2 Vinho e as interações com doenças

### UNIDADE IV – Determinação de Compostos Funcionais

- 4.1 Índice de polifenóis totais
- 4.2 Antocianos e flavonóides
- 4.3 Atividade antioxidante

## Bibliografia básica

BLOUIN, Jacques; PEYNAUD, Émile. **Enología práctica:** Conocimiento y elaboración del vino. 4. ed. Madri: Mundi-prensa, 2003.  
RIBÉREAU-GAYON, Jean et al. **Tratado de enología:** Ciencias y técnicas del vino. Buenos Aires, ARG.: Hemisferio Sur, 1992.  
ROSA, Carla de Oliveira Barbosa Rosa; COSTA, Neuza Maria Brunoro (Ed.). **Alimentos funcionais:** Componentes bioativos e efeitos psicológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

## Bibliografia complementar

BLOUIN, Jacques; GUIMBERTEAU, Guy. **Maduración y madurez de la uva.** Madrid, ES: Mundi-prensa, 2004.  
DUARTE, Varo. **Alimentos funcionais.** 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.



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

JACKSON, R. S. **Wine science**: Principles and applications. 4. ed. Academic Press, 2014.

RIBÉREAU-GAYON, P. et al. **Handbook of enology**: The chemistry of wine stabilization and treatments. 2 nd. ed. Ontario, Can: John Wiley & Sons, 2006. 2 v.

VINE, Richard P.; HARKNESS, Ellen M.; LINTON, Sally J. **Winemaking**: From grape growing to marketplace. 2 nd. ed. New York: Springer, 2002.