



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

Disciplina: Conservação de Alimentos	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 4º semestre
Carga horária Total: 36,66 h	Código: BG_ALI.21
Ementa: Importância da conservação de alimentos. Estudo dos diferentes métodos de conservação e seus princípios.	

Conteúdos

UNIDADE I – Importância da conservação de alimentos

- 1.1 Histórico
- 1.2 Definição da conservação de alimentos
- 1.3 Causas e consequências da conservação de alimentos

UNIDADE II - Estudo dos diferentes métodos de conservação e seus princípios.

- 2.1 Conservação pelo uso do calor
- 2.2 Conservação pelo frio
- 2.3 Conservação pelo controle de umidade
- 2.4 Conservação pela salga e defumação
- 2.5 Conservação pelo uso de aditivos
- 2.6 Conservação pela fermentação
- 2.7 Conservação por irradiação

Bibliografia básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

Bibliografia complementar

AUGUSTO, P.E.D. **Princípios de Tecnologia de alimentos**. Vol. 3. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. (Biblioteca virtual).

AZEREDO, D. R. P. **Inocuidade dos alimentos**. Vol. 1. 1. ed. – Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. (Biblioteca virtual).

FREITAS, J. A. **Introdução à Higiene e conservação das matérias-primas de origem animal**. São Paulo: Atheneu, 2015. (Biblioteca virtual).



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

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de alimentos**. 1.ed. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p.

RIBEIRO, E.P. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. (Biblioteca virtual).