



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

DISCIPLINA: Alimentos Funcionais	
Vigência: a partir de 2023/1	Período Letivo: Eletiva
Carga horária Total: 30h	Código: SUP.1204
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: NSA	% EAD: NSA
Ementa: Introdução à temática de alimentos funcionais, nutracêuticos, prebióticos e probióticos e substâncias bioativas. Estudo de aspectos relativos à legislação brasileira e mundial e aprofundamento a respeito dos principais compostos bioativos de origem animal e vegetal. Aplicação de métodos analíticos físicos, químicos e biológicos.	

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 Prebiótico 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 biológicos

Bibliografia básica



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

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. (Ed.). **Alimentos Funcionais**: componentes bioativos e efeitos psicológicos. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Rúbio, 2011. 536p.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900p.
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de Alimentos**. 2 ed. rev. São Paulo, SP: Edgar Blücher, 2007.

Bibliografia complementar

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2. ed. rev. Campinas, SP: UNICAMP, 2003. 207p.
DUARTE, Varo. **Alimentos Funcionais**. 2 ed. Porto Alegre, RS: Artes e Ofícios Editora, 2006.
KOBLOITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 242p.
PALERMO, J. R. **Bioquímica da Nutrição**. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 172p.
SALGADO, J. **Alimentos Funcionais**. São Paulo, SP: Editora de Textos, 2017. 258p. (livro eletrônico).