



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

DISCIPLINA: Tecnologia de óleos e gorduras	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 36,66 h	Código:
CH Extensão: -	CH Pesquisa: -
CH Prática: 5,5 h	% EaD: -
Ementa: Introdução da tecnologia de óleos e gorduras. Estudo das principais alterações de óleos e gorduras. Compreensão dos processos de extração de óleos e gorduras. Detalhamento do processo de refino. Exploração do processamento de produtos derivados de óleos e gorduras. Estudo das análises de qualidade de óleos e gorduras.	

Conteúdos

UNIDADE I – Importância de óleos e gorduras

- 1.1 Papel dos lipídeos na alimentação
- 1.2 Definição de lipídeos
- 1.3 Classificação dos lipídeos
- 1.4 Composição e características mais importantes dos lipídeos
- 1.5 Fontes de óleos e gorduras comerciais
- 1.6 Propriedades físicas e químicas de óleos, gorduras e seus principais componentes

UNIDADE II – Alterações em óleos gorduras

- 2.1 Alterações por hidrólise de óleos e gorduras
- 2.2 Processos oxidativos em óleos e gorduras

UNIDADE III - Tecnologia de fabricação de óleos

- 3.1. Extração de óleo bruto
- 3.2 Processo de refino

UNIDADE IV - Tecnologia de gorduras

- 4.1 Hidrogenação
- 4.2 Interesterificação
- 4.3 Fracionamento
- 4.4 Produção de margarina, manteiga, maionese

UNIDADE V – Análises de óleos e gorduras

- 5.1 Índice de refração
- 5.2 Índice de iodo
- 5.3 Índice de saponificação
- 5.4 Índice de peróxidos
- 5.5 Índice de ésteres.



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

Bibliografia básica

ARAÚJO, Júlio M. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. at. amp. Viçosa, MG: UFV, 2011 - Divisão gráfica da Editora UFV, 2011.

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 1ª.ed. Barueri: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, Juan. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. v.1; 1ª ed. São Paulo: Artmed, 2005.
José. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

Bibliografia complementar

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**; 4ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2010.

FERNANDES, Meg da Silva; GARCIA, Rita de Kássia de Almeida. **Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos**. 1. ed. Rio de Janeiro: AMC Guedes, 2015.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

KUROZAWA, Louise Emy; COSTA, Stella Regina Reis. **Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2014. (Biblioteca Virtual:
<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/185972>).