



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

DISCIPLINA: Química de alimentos	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 2º semestre
Carga horária total: 73,33 h	Código: BG_ALI.11
CH Extensão: -	CH Pesquisa: -
CH Prática: 7,33 h	% EaD: -
Ementa: Estudo dos principais constituintes dos alimentos: água, carboidratos, lipídeos, proteínas, pigmentos, enzimas, minerais e vitaminas. Compreensão das principais alterações em alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I - Atividade de água e umidade

- 1.1 Introdução e definição de atividade de água e umidade
- 1.2 Formas em que a água encontra-se nos alimentos
- 1.3 Atividade de água e crescimento de micro-organismos
- 1.4 Atividade de água e reações químicas e bioquímicas
- 1.5 Isotermas de sorção

UNIDADE II - Carboidratos

- 2.1 Introdução e definição
- 2.2 Classificação dos carboidratos: monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos
- 2.3 Propriedades físico-químicas e funcionais dos carboidratos

UNIDADE III – Lipídeos

- 3.1 Introdução e definição
- 3.2 Propriedades físicas dos lipídeos
- 3.3 Alterações dos lipídeos nos alimentos
- 3.4 Tratamentos para modificação de lipídeos

UNIDADE IV – Proteínas

- 4.1 Introdução e definição
- 4.2 Propriedades funcionais das proteínas
- 4.3 Modificações nas propriedades funcionais das proteínas submetidas a processos tecnológicos

UNIDADE V – Pigmentos

- 5.1 Introdução
- 5.2 Características dos pigmentos

UNIDADE VI – Enzimas

- 6.1 Introdução e definição
- 6.2 Principais enzimas em alimentos



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

UNIDADE VII – Minerais

- 7.1 – Definição
- 7.2 Importância dos minerais na alimentação
- 7.3 Macroelementos e microelementos

UNIDADE VII – Vitaminas

- 8.1 – Definição
- 8.2 Importância das vitaminas na alimentação
- 8.3 Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis

UNIDADE IX – Principais alterações que ocorrem nos alimentos

- 9.1 Alterações enzimáticas
- 9.2 Alterações químicas
- 9.3 Alterações físicas
- 9.4 Alterações microbiológicas

Bibliografia básica

ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de Alimentos – Teoria e prática**. 5ª Edição. Viçosa: Editora UFV, 2011.

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

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de Alimentos**. 2ª Edição. São Paulo: Blucher, 2007.

Bibliografia complementar

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

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Aberto Bento da; GAVA, Jenifer Ribeiro. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 1ª Edição. São Paulo: Nobel, 2008.

ORDÓÑEZ, Juan A. **TECNOLOGIA de alimentos - componentes dos alimentos e processos**. 1ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2007.

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

FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.