



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

DISCIPLINA: Conservação de Produtos	
Vigência: a partir de 2024/1	Período letivo: 7º semestre
Carga horária total: 45 h	Código: SUP.3810
CH Extensão: 0 h	CH Pesquisa: 0 h
CH Prática: 22,5 h	% EaD: 20 %
Ementa: Noções sobre os princípios que regem a conservação e processamento de alimentos e suas consequências sobre os principais elementos de sua composição.	

Conteúdos

UNIDADE I – Conservação de produtos

1.1 Métodos de Conservação de produtos

1.2 Conservação pelo uso de: Aquecimento, Resfriamento – Refrigeração e Congelamento, Secagem natural e artificial, Defumação, Concentração, Irradiação, Fermentação, Conservadores, Adição de Elementos – Sal, Açúcar, Alta Pressão e baixa pressão, Hidrostática; Ultrafiltração, liofilização.

UNIDADE II - Alterações de Alimentos

2.1 - Propriedades físico químico dos produtos

2.2 Efeitos dos Métodos de conservação sobre o valor nutricional dos alimentos

2.3 Embalagens para alimentos – Definição, função, importância, características dos diferentes tipos de materiais

2.4 Alimentos alterados

2.5 Causas de alterações de alimentos

2.6 Alterações por enzimas

2.7 Alterações por agentes físicos e químicos

UNIDADE III – Industrialização de Alimentos de Origem Animal

3.1 Classificação e tipos

3.2 Conservação pelo uso de: Aquecimento; Resfriamento – Refrigeração e Congelamento

UNIDADE IV – Industrialização de Alimentos de Origem Vegetal

4.1 Classificação e tipos

4.2 Conservação pelo uso de: Aquecimento; Resfriamento – Refrigeração e Congelamento

UNIDADE V – Segurança Alimentar e o Emprego de Aditivos

5.1 Alimentos diet x light

5.2 Definições, classes dos aditivos, função dos aditivos

5.3 Legislações, resoluções, portarias (ANVISA)

5.4 Importâncias, vantagens e desvantagens do uso em alimentos

5.5 Propriedades físico química dos produtos

5.6 Condições de conservação

5.7 Respiração de frutas e vegetais

5.8 Processos de congelamento e descongelamento de proteínas

Bibliografia Básica:

BOBBIO, F.O. BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.

BOBBIO, F. O; BOBBIO, P.A. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. (Série Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição, 3).

Bibliografia Complementar:

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992.

FARNWORTH, E.R. (ed.) Handbook of Fermented Functional Foods. Boca Raton: CRC Press, 2003. (Functional Foods and Nutraceuticals Series).

FELOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.

KADER, A.A. (ed.) Postharvest Technology of Horticultural Crops. Oakland: University of California, 1992.

SILVA, J.A. Tópicos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.