



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 2015/1	Período letivo: 3º semestre
Carga horária total: 30 h	Código: BG.93
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. Compreensão do processo de refino. Compressão do processamento de produtos derivados de óleos e gorduras. Estudo das análises de qualidade de óleos e gorduras.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução da Tecnologia de Óleos e Gorduras

- 1.1 Definição de óleos e gorduras
- 1.2 Papel na alimentação
- 1.3 Classificação
- 1.4 Funções
- 1.5 Fontes de lipídeos

UNIDADE II - Alterações em Óleos e Gorduras

- 2.1 Hidrólise química e enzimática
- 2.2 Oxidação e fotoxidação

UNIDADE III - Extração de Óleos e Gorduras

- 3.1 Extração a frio
- 3.2 Extração a quente

UNIDADE IV - Processo de Refino de Óleos e Gorduras

- 4.1 Refino
- 4.2 Degomagem
- 4.3 Neutralização
- 4.4 Branqueamento
- 4.5 Desodorização

UNIDADE V - Tecnologia de Óleos e Gorduras

- 5.1 Gorduras hidrogenadas
- 5.2 Produção de margarina
- 5.3 Produção de maionese

UNIDADE VI - Análises de Qualidade de Óleos e Gorduras

- 6.1 Índice de refração
- 6.2 Índice de iodo
- 6.3 Índice de saponificação
- 6.4 Índice de peróxidos



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

Bibliografia básica

MORETTO E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos**. Volume 1. Componentes dos Alimentos e processos. 1. ed. São Paulo: Ed. Artmed, 2005.

DORSA, R. **Tecnologia de Óleos Vegetais**. Westfalia Separator do Brasil; 2004.

Bibliografia complementar

BARRERA- ARELLANO, D. **Estabilidad y utilización de nitrogeno en aceites y grasas**. Grasas y Aceites; v.1; 1998.

BLOCK, J. M.; BARRERA-ARELLANO, D. **Temas selectos em aceites y grasas – volumen 1 – Procesamiento**; São Paulo: Blucher; 2009.

HARTMAN, L.; ESTEVES, W. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais**. São Paulo: Secretaria da Indústria e Comércio, 1983.