



DISCIPLINA: Conservação de Produtos	
Vigência: a partir de 2013/1	Período letivo: 2º semestre
Carga horária total: 30h	Código: VA_RC.013
Ementa: Esta disciplina visa construir conceitos sobre os fundamentos da preservação dos alimentos e a importância da sua conservação. Desenvolvimento e estudos de técnicas de conservação de alimentos com emprego de baixas temperaturas, tratamento térmico, uso de aditivos químicos e fermentações. Noções sobre princípios de defumação, concentração e evaporação. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação e consequências da má conservação.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução a Alimentos

1.1 Conceitos de alimento; alimento *in natura*, matéria– prima alimentar, produto alimentício, alimento enriquecido, alimento fortificado, alimento dietético

UNIDADE II – Conservação de Alimentos

2.1 Métodos de Conservação de Alimentos
2.2 Conservações pelo uso de: Aquecimento; Resfriamento – Refrigeração e Congelamento; Secagem natural e artificial; Defumação; Concentração; Irradiação, Fermentação; Conservadores; Adição de Elementos – Sal, Açúcar; Alta Pressão Hidrostática; Ultra-filtração

UNIDADE III - Alterações de Alimentos

3.1 Efeitos dos Métodos de conservação sobre o valor nutricional dos alimentos
3.2 Embalagens para alimentos– Definição, função, importância, características dos diferentes tipos de materiais
3.3 Alimentos alterados
3.4 Causas de alterações de alimentos
3.5 Alterações por enzimas
3.6 Alterações por agentes físicos e químicos

UNIDADE IV – Industrialização de Alimentos de Origem Animal

4.1 Classificação e tipos
4.2 Conservações pelo uso de: Aquecimento; Resfriamento – Refrigeração e Congelamento

UNIDADE V – Industrialização de Alimentos de origem vegetal

5.1 Classificação e tipos
5.2 Conservações pelo uso de: Aquecimento; Resfriamento – Refrigeração e Congelamento



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

UNIDADE VI – Segurança Alimentar e o Emprego de Aditivos

6.1 Alimentos diet x light

6.2 Definições, classes dos aditivos, função dos aditivos

6.3 Legislações, resoluções, portarias (ANVISA)

6.4 Importâncias, vantagens e desvantagens do uso em alimentos

6.5 Necessidades de ordem tecnológica

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).

FELLOWS, P. **Tecnología del Procesado de los Alimentos**. Principios y Práticas. Zaragoza: Acribia, 1994.

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

REES, J.A.G. BETTISON, J. **Procesado Térmico y Envasado de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1994.

ROSE, A.H. (ed.) **Fermented Foods**. London: Academic Press, 1982. 337p. (Economic Microbiology, 7).

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