CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EM GERAL
Sigla:CRT.FIS.
Número:1
Créditos:2
Período de Vigência:25/08/2022 à -
Disciplina obrigatória:Não
Ementa:
Princípios e métodos da caracterização físico-química e nutricional de alimentos em geral. Aspectos técnicos relacionados a importância e a funcionalidade da tecnologia de alimentos no processamento de produtos de origem animal/vegetal. Controle de qualidade e ferramenta de auxílio no desenvolvimento de produtos de origem animal.

Bibliografia:
AQUINO, A.A. Estudos, Pesquisa e Extensão em Ciências e Tecnologia de Alimentos. Instituto Federal Baiano, 2022. 271p.
BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional De Vigilância Sanitária. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Brasília. Ed. Ms, 2008. 1018p.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 922 p.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo. Manole, 2006. 612p.
ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Vol. 1. Porto Alegre. Artmed, 2005. 294p.
ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Vol. 2. Porto Alegre. Artmed, 2005. 280p.
SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais – Produtos de Origem Animal. Vol. 1. Viçosa. Edita UFV, 2011. 308p
Periódicos :
Food Science and Technology; Journal of Food Engineering; International Journal of Food Science and Technology; LWT – Food Science and Technology; Nutrition and Food Scince; Food and Nutrition Research; Food Chemistry; Food Control; Journal of Food Composition and Analysis