

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Fitoquímicos Bioativos
CRÉDITO: 03

CÓDIGO: PCTA 7332
CARGA HORÁRIA: 45 h

EMENTA

Classificação e propriedades químicas, físico-químicas e funcionais dos componentes bioativos em alimentos: Carotenoides, organossulfurados, ácido Ascórbico, oligossacarídeos e compostos fenólicos. Importância na proteção à saúde. Métodos de extração e quantificação. Métodos de avaliação da ação antioxidante dos compostos bioativos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Fitoquímicos Bioativos: Conceito e propriedades funcionais
- Carotenoides, organossulfurados, ácido ascórbico, oligossacarídeos e compostos fenólicos: Propriedades químicas e físico-químicas.
- Oxidação x Antioxidante: Métodos de avaliação da capacidade antioxidante
- Compostos fenólicos: extração, quantificação e determinação da atividade antioxidante.

BIBLIOGRAFIA

BOROSKI, M; VISENTAINER, J.V.; COTTICA, S.M.; MORAIS, D.R. Antioxidantes: princípios e métodos analíticos, 1ª Ed, Curitiba: Editora Appris, 2015. 141p.

RAO, V. Phytochemicals – A Global Perspective of Their Role in Nutrition and Health, 2012, (A free online edition of this book is available at www.intechopen.com).

SHAHIDI, F.; NACZK, M. Phenolics in food and nutraceuticals Taylor & Francis e-Library, 2006. CRC Press. 576p.

SILVA, C.O.; TASSI, E.M.M; PASCOAL, G.B. Ciência dos alimentos – princípios de bromatologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2016, 248p.

VERMERRIS, W; NICHOLSON, R. Phenolic Compounds Biochemistry. Dordrecht: springer, 2006. 276p.

WENZEL, G.E. Carboidratos Nutracêuticos e/ou prébióticos. São Leopoldo: Ed Unisinos, 2012, 361p.
NOLLET, M.L.; GUTIERREZ-URIBE, J.A. Phenolic Compounds in Food: Characterization and Analysis. 1st edition, CRC Press, 2018, 450p.

Artigos de periódicos – www.periodicos.capes.gov.br