



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS



PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Métodos de Processamento de Alimentos **CÓDIGO:** PCTA 7333

CRÉDITO: 03

CARGA HORÁRIA: 45 h

EMENTA

Processamento de alimentos: princípios técnicos das operações básicas de processamento. Conservação pelo calor, frio, desidratação, fermentação, aditivos, irradiação e tecnologias emergentes não térmicas ou baixo calor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Importância, tendência e perspectivas do processamento de alimentos. Propriedades dos alimentos e teoria do processamento
- Preparação das matérias primas, redução do tamanho, mistura e modelagem, separação e concentração
- Processamento por aplicação de tratamento térmico utilizando vapor ou água
- Visita técnica
- Desidratação
- Processamento por remoção de calor
- Irradiação
- Prática de processamento de matéria-prima de origem vegetal
- Processamentos emergentes de conservação de alimentos não térmicos

BIBLIOGRAFIA

Livro texto: Fellows, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Leituras adicionais:

Fennema's Food Chemistry.

Wills, R.B.H., W.B. McGlasson, D. Graham, T.H. Lee and E.G. Hall. 1989. Postharvest. BSP Professional Books. Carlton, Australia ISBN 0442439432.

Somogyi, L.P., Ramaswamy, H. S. and Hui, Y.H., eds. 1996. Processing Fruits: Science and Technology. Vol. 1. Biology, Principles and Applications. Technomic Publishing Co., Lancaster PA. ISBN 1566763622

Gould, W.A. Tomato Production, Processing and Technology, AVI Publishing Co., 1993.

Lopez, A. A Complete course in canning. The Canning Trade.

Luh and Woodroof. Commercial Vegetable Processing. AVI Publishing

Tressler, D.K. and Joslyn, M.A. (Editors). Fruit and Vegetable Juice Processing Technology. 2nd Ed, AVI Publishing Co., Westport, Conn. 1971.

Woodruff and Luh. Commercial Fruit Processing. AVI Publishing

Ashurst, P.R., ed. 1995. Production and Packaging of non-carbonated fruit juices and fruit beverages. 2nd ed. Blackie Academic & Professional. TP562

Arthey and Ashurst, Fruit processing Dauthy. Fruit and vegetable processing <http://www.fao.org/docrep/V5030E/V5030E00.htm>

Salunkhe, Kadam. Handbook of fruit science and technology. The Almanac of the canning, freezing and preserving industry. TX599. Contains part of the CFR

CFR 21 (Code of Federal Regulations) Available in the reference section of the main library, or on the FST-files, f&s, Barringer or on the web at <http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/cfr-table-search.html#page1> then title 21, current year

USDA grading standards: <http://www.ams.usda.gov/standards/standpfv.htm>

Food composition: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/> then "search"

Agricultural production: Agricultural Statistics (HD1751 in the reference section of the Agricultural library) or <http://www.usda.gov/nass/pubs/agstats.htm> or <http://www.census.gov/statab/www/>

Worldwide agricultural production: <http://apps.fao.org/page/collections?subset=agriculture>

Chemical structures and characteristic aroma:
<http://www.nysaes.cornell.edu/fst/faculty/acree/flavornet/chemsens.html> and
<http://chemfinder.cambridgesoft.com/> then enter the name.

Francis, F. J. 1999. Colorants. EHS Reference TP456.C65 F73 for pigment structures
<http://www.lib.ohio-state.edu/find/titles.php#F> then to Food Science and Technology Abstracts
(FSTA) for flavors and pigments

PERIÓDICOS RELACIONADOS AO TEMA DA DISCIPLINA.