|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS** |
| **Código** | CTA 517 |
| **Carga horária** | 30h (2 créditos) |
| **Ementa** | Histórico dos processos de conservação de alimentos. Princípios básicos. Características sensoriais e propriedades nutritivas. Balanço de massa e energia. Escoamento de fluidos. Transferência de calor. Conservação de energia. Efeito do calor sobre os microrganismos, sobre as propriedades nutritivas e sensoriais dos alimentos. Atividade de água. Processos contínuos e descontínuos. Preparo da matéria prima. Limpeza e lavagem. Seleção e Classificação. Processos de conservação. Conservação de alimentos pelo uso do calor. Conservação de alimentos pelo uso do frio. Conservação de alimentos pelo uso de desidratação. Conservação de alimentos pelo uso da fermentação. Conservação de alimentos pelo uso da concentração. Conservação de alimentos por métodos não térmicos. Alta pressão hidrostática. Pulsos elétricos. Irradiação. Processamento asséptico. |
| **Bibliografia** | ARSHAD, R. N. et al. Pulsed electric field: A potential alternative towards a sustainable food processing. Trends in Food Science & Technology, v. 111, p. 43-54, 2021. BHARGAVA, N. et al. Advances in application of ultrasound in food processing: A review. Ultrasonics sonochemistry, v. 70, p. 105293, 2021. GALANAKIS, C. M. (Ed.). Nutraceutical and functional food components: Effects of innovative processing techniques. Academic Press, 2021. LEITE JÚNIOR, B.R.C et al. High-Pressure Homogenization on Food Enzymes. In: K. K.; K. M. (Org.). Innovative Food Processing Technologies. 1ed.: Elsevier, 2021, v. 3, p. 293-314. LELIA, P. O.; SUHAROSCHI, R. Emerging Food Processing Technologies: Probiotics and Prebiotics. In: Nutraceutical and Functional Food Components. Academic Press, 2022. p.509-536. LI, Shuyi et al. Impact of ultrasound, microwaves and high-pressure processing on food components and their interactions. Trends in Food Science & Technology, v. 109, p. 1-15, 2021. NIVEDITHA, A. et al. Application of cold plasma and ozone technology for decontamination of Escherichia coli in foods-A review. Food Control, v. 130, p. 108338, 2021. RODRIGUES, R. M. et al. Ohmic Heating-An Emergent Technology in Innovative Food Processing. In: Sustainable Production Technology in Food. Academic Press, 2021. p. 107-123. ZORRILLA, S. E. Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review, Kai Knoerzer, Kasiviswanathan Muthukumarappan (Eds.), Elsevier, Amsterdam, Netherlands (2021), p. 2480, ISBN: 978-0-12-815781-7. 2022. Artigos científicos disponíveis em periódicos CAPES. |