|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **QUÍMICA E BIOQUIMICA DE ALIMENTOS**  |
| **Código** | CTA 518 |
| **Carga horária** | 45h (3 créditos) |
| **Ementa** | Principais componentes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas e lipídeos. Alterações químicas, bioquímicas e enzimáticas desejáveis e indesejáveis em alimentos, durante a manipulação, processamento e armazenamento. Principais aditivos empregados na indústria de alimentos. |
| **Bibliografia** | BONILHA, L. K. Bases de química dos alimentos: caminhos para o ensino de saúde alimentar. Ucrânia, Editora Intersaberes, 2021. 342p.DALA-PAULA, B.M. Química & Bioquímica de Alimentos. Alfenas-MG: Ed Universidade Federal de Alfenas, 2021. 250p.NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica de Lehninger. Tradução: Carla Dalmaz, Carlos Termignoni, Maria Luiza Saraiva Pereira. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. 1248p. RODWELL, P.; BENDER, D.A.; BOTHAM, K. M.; WEIL, P. A. Bioquímica ilustrada de Harper. 31ed. Artmed, 2021. 800p.STRINGHETA, P. C.; FREITAS, P. A. V. Corantes Naturais: da diversidade da natureza a aplicações e benefícios. Viçosa, MG, 2021. 472 p.Artigos científicos disponíveis em periódicos CAPES. |