|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **SECAGEM DE PRODUTOS VEGETAIS** |
| **Código** | CTA 532 |
| **Carga horária** | 30h (2 créditos) |
| **Ementa** | Propriedades físicas, biológicas e tecnológicas de produtos vegetais e suas correlações na secagem. A água e sua distribuição nos alimentos. Sistemas e métodos de secagem de produtos vegetais. Psicrometria aplicada à secagem e à conservação de produtos vegetais armazenados. Modelos de simulação de secagem de produtos vegetais. Higroscopicidade de produtos vegetais. |
| **Bibliografia** | CRISTIANINI, Marcelo; CRUZ, Adriano Gomes da; PRUDÊNCIO, Elane S.; et al. Tecnologias emergentes no processamento de alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2023. E-book. p.5. ISBN 9786555064520. LUZ, Maria Laura Gomes Silva da. Processamento de arroz: branco e parboilizado. São Paulo: Editora Blucher, 2023. E-book. p.7. ISBN 9786555066890. OLIVEIRA, C. R.; OLIVEIRA, C. O.; MÜLLER, F. C.; VICENTE, L. C.; MOURA, A. S.; PIRES, A. S.; TRINDADE, T. F. H. Produção e tecnologia de sementes. Porto Alegre: Sagah, 2021. 223 p. PEREIRA, C. G.; MEIRELES, M. A. A. Fundamentos de engenharia de alimentos - Volume 6. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2020. 832 p.SILVA, Nivea de Lima da; DALBERTO, Bianca T.; SANTOS, Luana Santana dos; et al. Operações Unitárias de Transferência de Calor e Massa. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p.165. ISBN 9786556902371. |