

DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

CÓDIGO: ALM005
DEPARTAMENTO: ALIMENTOS
PRÉ-REQUISITO(S): -

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
-	OP	3	15h	30h	45h

EMENTA

Frutas e hortaliças: processamento e conservação.

PROGRAMA TEÓRICO

- A célula vegetal. Noções sobre estrutura celular, pigmentos e compostos responsáveis pelo sabor e aroma.
- Lavagem, branqueamento, sulfitação e descascamento de frutas e hortaliças.
- Métodos de cocção de hortaliças.
- Classificação de frutas e hortaliças para enlatamento e congelação.
- Preparo de caldas e salmouras. Métodos de exaustão e vácuo.
- Tratamento de frutas e hortaliças enlatadas.
- Desidratação de frutas e hortaliças.
- Conservas de frutas e hortaliças.

PROGRAMA PRÁTICO

- Desenvolvimento de produtos de frutas e hortaliças, envolvendo levantamento bibliográfico, etapas de processamento e apresentação dos resultados.

BIBLIOGRAFIA

BENDER, A. E. Food processing and nutrition. London: Academic Press, 1978. 358p.

CRUESS, William Vere. Produtos industriais de frutas e hortaliças. Rio de Janeiro: USAID, 1973. 2V.

DESROSIER, Norman W; DESROSIER, J. N. The technology of food preservation. 4. ed. Westport: AVI, 1977. 558p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **G1JzKqka**

FENNEMA, Owen R. Food chemistry. New York: M. Dekker, 1976. 792p. (Food science;v.4p.1).

LONG ASHTON SYMPOSIUM: 7.: 1979. Long Ashton; GOODENOUGH, P. W; ATKIN, R. K. Quality in stored and processed vegetables and fruits. London ; New York: Academic Press, 1981. 398p.

GRISWOLD, Ruth M. Estudo experimental dos alimentos. Rio de Janeiro: USAID, 1972. 469p.

HARRIS, R. S. KARMAS, E. Nutricional evaluation of food processing. Westport: AVI, 1975. 670P.

POTTER, N.N. La ciencia de los alimentos. México: Edutex, 1973. 706p.

WOODROOF, Jasper Guy; LUH, Bor Shiun. Commercial fruit processing. Westport: AVI, c1986. 678p.

Faculdade
de Farmácia
UFMG

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: G1JzKqka