



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO



DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS

PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE DISCIPLINA OBRIGATÓRIA

DISCIPLINA: Bioquímica de Alimentos

CÓDIGO: PCTA 7327

CRÉDITO: 03

CARGA HORÁRIA: 45 h

EMENTA

Estrutura e propriedades das proteínas, lipídios, carboidratos, água e suas interações nos alimentos. Estudo das transformações bioquímicas de matérias-primas vegetais e animais. Reações químicas e bioquímicas das matérias-primas decorrentes do processamento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Estudo das propriedades dos carboidratos, proteínas, lipídeos e água e suas interações alimentares;
- Principais reações em alimentos: Oxidação dos lipídeos; Escurecimento enzimático, não enzimático, desnaturação protéica;
- Interações Físicas e químicas dos componentes dos Alimentos;
- Fisiologia pós-colheita de tecidos vegetais comestíveis;
- Fisiologia e química dos tecidos musculares comestíveis;
- Seminário: Componentes minoritários dos alimentos;

BIBLIOGRAFIA

COUTATE, T. P. Alimentos, a química dos seus componentes. Artmed 3 ed. 2004.

FRANCO, M. J.; MERCADANTE, A. Z. Química e Bioquímica dos Alimentos – Vol. 2. Ed. 2017.

FENNEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema – 4ª ed. - Editora Artmed, 2010.

KOBLITZ M. G.; Bioquímica dos alimentos - Teoria aplicada à prática. Guanabara. 2008.

rtigos de periódicos – www.periodicos.capes.gov.br