

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE - UNICENTRO
Campus CEDETEG
Setor de Ciências Exatas e de Tecnologia – SEET
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEALI

Curso: Engenharia de Alimentos
Disciplina: Tecnologia de frutas e hortaliças
C/H semanal: 04 h/a

Série: 5ª
Turno: Integral
C/H total: 68 h/a

Ano: 2010
Código:1835

EMENTA

Aspectos teóricos do processamento e de pré-tratamentos de produtos de origem vegetais. Matérias primas. Noções de fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Tratamentos térmicos: pasteurização e esterilização. Aspectos práticos do processamento de frutas e hortaliças: sucos, polpas, néctares, doces, geléias, purês, flocos, produtos em conservas, etc. Apertização de vegetais. Produção de vegetais fermentados: pickles, chucrute e outros. Desidratação e secagem de frutas e hortaliças. Refrigeração e congelamento de frutas e hortaliças. Equipamentos. Controle de qualidade. Legislação e embalagem.

I. OBJETIVOS

Promover o estudo, a pesquisa, a reflexão e a discussão sobre a importância da tecnologia de produtos de origem vegetal na Engenharia de Alimentos

II. PROGRAMA

Pós-colheita de frutas e hortaliças: aspectos fisiológicos.

Pré-tratamentos e processamento de produtos de origem vegetal.

Técnicas de higienização, sanificação e pré-preparo em frutas e hortaliças.

Princípios e técnicas de conservação de frutas e hortaliças: refrigeração, congelamento, desidratação, liofilização, branqueamento, esterilização e pasteurização.

Tecnologia de produtos minimamente processados.

Tecnologia de processamento de frutas e vegetais: conservas vegetais, doces em massa, geléias de frutas, cristalização de frutas, frutas em calda, polpas congeladas, sucos e néctares de frutas.

Controle de qualidade, legislação, embalagem e equipamentos do processamento de frutas e vegetais.

Fermentação de vegetais.

Desidratação de produtos de origem vegetal.

Acidificação de vegetais.

Práticas laboratoriais relacionadas à tecnologia de frutas e hortaliças

III. METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas e aulas práticas, relacionando a teoria com a prática; utilização de quadro de giz, projetor multimídia, retroprojetor, laboratórios. Eventualmente visitas técnicas poderão ser realizadas para fixação de conteúdo.

IV. FORMAS DE AVALIAÇÃO

Avaliações escritas, eventualmente trabalhos em grupo e individuais, seminários, relatórios das aulas práticas. Considerar-se-á também a colaboração, o interesse e o retorno dos alunos.

V. BIBLIOGRAFIA

- FELLOWS, P. Food processing technology - principles and practice. Cambridge: VCH, 1989
- ARTHEY, D., DENNIS, C. Processado de hortaliças, Zaragoza: Acribia, 1992.
- BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N., PIERGIOVANNI, L., GIOIELLI, L. A., PITOMBO, R. N. M. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998.
- CAMARGO, R, et al. Tecnologia de produtos agropecuários, São Paulo: Nobel, 1984.
- CHITARRA, M. I. F., CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio, Lavras: Editora UFLA, 2005.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, São Paulo: Atheneu, 2005.
- FENNEMA, O. R. Química de los alimentos, Zaragoza: Acribia, 2000.
- OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos, Barueri: Manole, 2006.
- PASCHOALINO, J.E. Processamento de hortaliças, Campinas: ITAL (Instituto de Tecnologia de Alimentos), 1994.
- POTTER, N.N., HOTCHKISS, J.H., Food science, New York: Chapman & Hall, 1995.
- SILVA, J. A. Tópicos em tecnologia de alimentos, São Paulo: Varela, 2000.
- SILVA, Jr, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos, São Paulo: Varela, 2002.
- SOLER, M.P., et al. Industrialização de frutas, Campinas: ITAL (Instituto de Tecnologia de Alimentos), 1991.
- VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Beverages: technology, chemistry and microbiology. Londres: Chapman Hall, 1994.

Aprovado em 11/03/2010

Ata nº 02/2010

Chefe do Departamento:

Prof. Dr. Osmar Roberto Dalla Santa

Nome do Professor:

Prof. Angela Moraes Teixeira