



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2023
Tp. Período	Segundo semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	4378 - QUIMICA DE ALIMENTOS
Turma	EAI-B

Carga Horária: 85

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Água, atividade de água. Propriedades da água e seus efeitos sobre as transformações físico-químicas dos alimentos. Classificação, estrutura, propriedades e reações de carboidratos, proteínas e lipídios em relação aos alimentos. Estrutura e propriedades de vitaminas e minerais. Pigmentos naturais: estruturas, propriedades e alterações. Efeito do processamento sobre os componentes de alimentos. Sabor e aroma, compostos voláteis e não voláteis. Aditivos: classificação e uso em alimentos. Dispersões e emulsões. Aulas práticas em laboratório.

I. Objetivos

Os objetivos dessa disciplina são fornecer ao aluno conhecimentos da química direcionados para a área de alimentos de forma a capacitá-lo na resolução de problemas ligados à tecnologia na indústria de alimentos. Além disso, possibilitar a aquisição de subsídios metodológicos para realização de análises químicas laboratoriais.

II. Programa

ATIVIDADE DA ÁGUA

Estados físicos da água
Água em termos nutricionais
Pontes de Hidrogênio
Mobilidade molecular
Transição vítrea
Atividade da água e estabilidade dos alimentos
Introdução às isotermas

CARBOÍDRATOS

Estrutura dos carboidratos: monossacarídeos, oligossacarídeos, polissacarídeos
Reações dos carboidratos: hidrólise, escurecimento não-enzimático, caramelização, degradação de Strecker, reação de Maillard
Propriedades dos Carboidratos
Amido – Retrogradação e Gelatinização

Glicogênio

Celulose e hemicelulose
Substâncias pécticas e gomas

Importância em alimentos

AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS

Aminoácidos, peptídeos e proteínas
Estrutura e classificação

Reações Químicas

Desnaturação

Hidratação, solubilidade, viscosidade, formação de géis, propriedades emulsificantes e espumantes

Importância em alimentos

LÍPIDIOS

Nomenclatura e classificação

Aspectos físicos: consistência e emulsão

Aspectos químicos: lipólise, auto-oxidação

Rancidez hidrolítica, oxidativa e reversão.

Importância em alimentos

VITAMINAS E MINERAIS

Estrutura química e propriedades

Vitaminas hidrossolúveis

Vitaminas lipossolúveis

Minerais

Importância em alimentos

PIGMENTOS NATURAIS

Estrutura, propriedades e alterações de Clorofila, compostos heme, carotenóides, antocianinas e outros fenóis, betalaína.

Importância em alimentos

Sabor e aroma

Compostos voláteis e não voláteis

ADITIVOS ALIMENTARES

Classificação e uso em alimentos de:

Acidulantes

Flavorizantes

Agentes sequestrantes

Antioxidantes

Conservantes

Ano	2023
Tp. Período	Segundo semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	4378 - QUIMICA DE ALIMENTOS
Turma	EAI-B

Carga Horária: 85

PLANO DE ENSINO

Edulcorantes
Corantes
Estabilizantes e espessantes
SISTEMAS DISPERSOS
Alimentos como sistemas dispersos
Caracterização das dispersões
Interações coloidais
Dispersões líquidas
Sólidos moles – géis
Emulsões
Espumas
INTERAÇÕES FÍSICAS E QUÍMICAS DOS COMPONENTES DOS ALIMENTOS
Interações água-proteína e proteína-proteína
Interações proteína-lipídio
Interações lipídeo-polissacarídeo
Interações proteína-polissacarídeo
Efeito das interações sobre a cor, o sabor, a textura e as propriedades reológicas dos alimentos
PRÁTICAS LABORATORIAIS

III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas expositivas, interativas e dialogadas e aulas práticas, relacionando a teoria com a prática; utilização de quadro de giz, projetor multimídia, materiais didáticos confeccionados pelos alunos e aulas nos laboratórios. Eventualmente visitas técnicas supervisionadas poderão ser realizadas para fixação de conteúdo e propiciar o inter-relacionamento das disciplinas. Poderão ser realizadas outras atividades como: seminários, gincanas, jogos e atividades sobre os conteúdos didáticos propostos no plano de ensino; trabalhos individuais ou em grupos; apresentação de vídeos educacionais sobre a temática trabalhada; utilização de biblioteca digital e virtual para pesquisa.

IV. Formas de Avaliação

Avaliações teóricas por semestre, sendo avaliações escritas e/ou eventualmente outras atividades avaliativas como: trabalhos em grupo e/ou individuais, seminários, estudos dirigidos, relatórios das aulas práticas. Considerar-se-á também a colaboração, o interesse e a assiduidade dos alunos. Ao final de cada semestre, como forma de recuperação de rendimentos da média semestral (MS), será ofertada uma avaliação de recuperação (AR) que contemplará os conteúdos ministrados no respectivo semestre. A média semestral final (MSF) será obtida por meio da equação $MSF = [(MS + AR) / 2]$.

V. Bibliografia

Básica

- ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 3 ed. Editora UFV. Viçosa. 2004. 478p.
BELITZ, H. D.; GROSCH, W. Química de los alimentos. Acribia. Zaragoza. 1988. 813p.
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. 2 ed. Livraria Varela. São Paulo 1992. 223 p.
BOBBIO, F. O. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. Livraria Varela. São Paulo 1995. 133 p.
BOBBIO, P. A. Química do Processamento de Alimentos. Livraria Varela. São Paulo 1992. 145 p.
FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2002.
SERAVALLI, E. A. G.; RIBEIRO, E. P. Química de Alimentos. 2 ed. Editora Edgard Blücher Ltda 2007. 184p.

Complementar

- ALMEIDA, U. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher. 2010. 402 p.
BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. Food Chemistry. 3rd ed. Springer. 2004. 1070p.
CASTRO, A. G. A química e a reologia no processamento dos alimentos. Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 295p.
COULATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed. 2004. 368p.
DEMAN, J. M. Principles of Food Chemistry. 3rd ed. Springer. 1999. 520p.
ICMSF – International Commission on Microbiological Specifications for Food. Microrganismos em alimentos 8: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto. Tradução de Bernadete D. G. M. Franco, Marta H. Taniwaki, Mariza Landgraf, Maria T. Destro. São Paulo: Blucher, 2015. 536 p.
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. 294p.
PENTEADO, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos. São Paulo: Editora Manole Ltda. 2003. 612p.
SAAD, S. M. I.; CRUZ, A. G.; FARIA, J. A. F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Livraria Varela, 2011. 669 p.
SRINIVASAN, D.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Editora Artmed. 2010. 900p.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2023	
Tp. Período	Segundo semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	4378 - QUIMICA DE ALIMENTOS	Carga Horária: 85
Turma	EAI-B	

PLANO DE ENSINO

VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C. W. Fundamentos de Bioquímica. Porto Alegre: Artmed, 2002. 931p.
BOSCOLO, M. Sucroquímica: síntese e potencialidades de aplicações de alguns derivados químicos de sacarose. Química Nova, v.26 (6), 2003. p. 906-912.
FERREIRA, V.F.; SILVA, F.C.; PERRONE, C.C. Sacarose no laboratório de química orgânica de graduação. Química Nova, v. 24 (6), 2001. p. 905-907.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 06
Data: 19/10/2023