



ESTADO DE MATO GROSSO  
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO  
CAMPUS DE BARRA DO BUGRES  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS



## **INTRODUÇÃO A BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**Total de Créditos: 2**

### **Ementa**

Noções de Enzimologia. Utilização das enzimas na indústria de alimentos.  
Noções de Microbiologia. Noções de Processo Fermentativo. Noções da fermentação láctica, alcoólica e acética. Biotecnologia aplicada a alimentos. Aspectos da tecnologia de produtos fermentados. Introdução a Nanotecnologia na Indústria de alimentos.

### **Bibliografia Básica**

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 2º ed. Editora Nobel S.A. São Paulo, 2008.  
BORZANE, W., SCHMIDELL W., AQUARONE, E. Biotecnologia industrial, Vol. I, II, III e IV. 2ºed. Editora Edgard Blücher Ltda. São Paulo, 2001.  
COSTA, N. M. B., BOREM, A. Biotecnologia e nutrição. Editora Nobel, São Paulo, 2003.  
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.  
MACEDO, G. A., e outros. Bioquímica experimental de alimentos. Editora Varela, São Paulo, 2005.

### **Bibliografia Complementar**

BRAVERMAN, T. B. S. Introducion a la bioquímica de los alimentos. Mexico: El Manual Moderno , 1986.  
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. Editora Atheneu. São Paulo, 2003.