



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

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso
- PROEG | Pró-reitoria de Ensino de Graduação -

PROCESSAMENTO DE PRODUTOS VEGETAIS

Total de Créditos: 2

Ementa

Aspectos teóricos do processamento e de pré-tratamentos de produtos de origem vegetal e açúcar; Matérias primas; Noções de fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças; Métodos de conservação de frutas e hortaliças; Tratamentos térmicos: pasteurização e esterilização; Aspectos práticos do processamento de frutas e hortaliças: sucos, polpas, néctares, frutas desidratadas, doces, geléias, purês, flocos, produtos em conservas, etc; Tecnologia do açúcar; Aproveitamento dos resíduos; Aspectos de legislação de frutas e hortaliças.

Bibliografia Básica

CAMARGO, R. Tecnologia dos produtos agropecuários – alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 289 p.
CHITARRA, M.I., CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão. Lavras: FAEP, 1990. 293 p.
CORTEZ, L. A.B., HONÓRIO, S. L., MORETTI, C. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília : Embrapa, 2002. 428p.
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 1992, 652 p.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008.
LOVATEL, J. L., CCOSTANZI, A. R., CAPELLI, R. Processamento de frutas e hortaliças. Caxias do Sul, RG: EDUCS, 2004. 189p.
OETTERER, M. REGITANO-d, ARCE, M. A. B. Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos. Barueri-SP: Manole, 2006.