



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 E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**Total de Créditos: 4**

### **Ementa**

Operações básicas do processamento de alimentos; Conservação dos alimentos pelo frio; tratamentos térmicos; secagem; concentração; irradiação; defumação; redução do pH; salga; processos combinados e desidratação; Principais processamentos industriais empregados na transformação de alimentos; Tecnologia dos processamentos dos alimentos; Noções de desenvolvimento de novos produtos; novos processos de conservação e armazenamento.

### **Bibliografia Básica**

BARUFFALDI, R. OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 1998.  
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 1992.  
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.  
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.  
TSCHEUSCHNER, H. D. Fundamentos de tecnología de los alimentos. Editorial Acribia S.A. Zaragoza (España), 2001

### **Bibliografia Complementar**

CAMARGO, R. Tecnologia dos produtos agropecuários - alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.  
CHEFTEL C. J. CHEFTEL H., Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos Vol. 02. Editora Acribia. Zaragoza. Espanha 1992.  
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. Editora Atheneu. São Paulo, 2003.  
LÜCK, E., JAGER, M. Conservación química de los alimentos: características, usos, efectos. 2º Edição. Editorial Acribia S.A. Zaragoza (España), 2000