



## **QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS**

**Total de Créditos: 6**

### **Ementa**

Transformações físicas e bioquímicas durante o processamento e armazenamento de alimentos; Escurecimento não enzimático; Escurecimento enzimático; Enzimas: proteases; lipases; amilases; pectinases; Reações enzimáticas: naturezas, especificidades e cinéticas; Produção e aplicação de enzimas em alimentos.

### **Bibliografia Básica**

BOBBIO, P. A. BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Varela. 3ª Ed. São Paulo, 2002.

BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A.. Manual de laboratório de química de alimentos. Editora Livraria Varela, 1995.

CHEFTEL C. J. CHEFTEL H., Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos Vol. 02. Editora Acribia. Zaragoza. Espanha 1992.

NELSON, D. L. COX, M. M. Princípios da bioquímica de Lehninger. Porto Alegre. Artmed, 2011.

MACEDO, G. A., PASTORE, G. M., SATO, H. H., PARK, Y. G. K. Bioquímica experimental de alimentos. Livraria Varela Editora. São Paulo-SP, 2005.

### **Bibliografia Complementar**

ARAÚJO, M. A. J. Química de alimentos: teoria e prática. 3ª Ed. Viçosa MG: Editora UFV. 2005.

CARBIERI, V. C. Proteínas em alimentos protéicos. Livraria Varela, São Paula, 1996.

CHAMPE P. C., HARVEY R., Bioquímica ilustrada. 2ª Ed., Editora Artes Médicas Sul LTDA, Porto Alegre RS, 1994.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. Editora Artmed, Porto Alegre - RS, 2004.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª Edição. Editora Atheneu. São Paulo-SP, 2005.

CHEFTEL C. J. CHEFTEL H., Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos Vol. 02. Editora Acribia. Zaragoza. Espanha 1992.

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2ª Edição. Editorail Acribia, S.A. Zaragoza (Espanña), 2000.