



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



TECNOLOGIA DE GRÃOS

Total de Créditos: 2

Ementa

Pré-processamento e processamento agroindustrial de matérias-primas de origem vegetal; Beneficiamento e armazenamento de grãos: características dos grãos armazenados; higrometria e umidade, fatores físicos que afetam a colheita, o transporte e o armazenamento de grãos, secagem, armazenamento e padronização; Processamento: de soja, trigo, milho, arroz e outros; Pragas em produtos armazenados.

Bibliografia Básica

ATHIÉ, I., PAULA, D.C. Insetos de grãos armazenados – aspectos biológicos de identificação. Ed. Varela 2ª Ed., 2002.
BECKER, M. B. C. A agroindustrialização: características e conceitos. EVANGRAF, Porto Alegre – RS, 1991.
CARL. Principios de ciência y tecnología de los cereales. Zaragoza, Acribia, 1991.
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Editora Atheneu, São Paulo-SP, 2003.
WEBER, E.A. Armazenagem agrícola. Porto Alegre, Ed. Agropecuária, 2001.