



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 -

FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS

Total de Créditos: 6

Ementa

Gases: ideais e reais; Estrutura dos gases; Sistemas de composição variável; Equilíbrio de fases em sistemas simples; Solução ideal; Propriedades coligativas; Equilíbrio entre fases condensadas; Eletroquímica; Adsorção e superfície; Cinética de reações; Equilíbrio ácido-base em solução aquosa; Cinética das reações catalisadas por enzimas; Propriedades do sistema Atividade como estado de referência Aplicação aos alimentos: atividade de água X estado do material Macromoléculas: bio-polímeros reticulados e lineares Transição de fase de segunda ordem Estabilidade Colóides e emulsões: comportamentos Termodinâmica de superfície; Propriedades de transportes de soluções e dispersões;

Bibliografia Básica

ATKIS, P. W. Físico-química. Volume 1 a 3. 6° Edição. Livros Técnicos e Científicos Editora S.A. Rio de Janeiro-RJ,1999.
BALL, D. W. Físico-química: volume 1. Pioneira Thomson Learning. São Paulo-SP, 1962.
CASTELLAN, Gilbert W. Físico-química, 2V. 2 ed. Rio de Janeiro, Ao Livro Técnico, 1971, 930 p.
MOORE, W.J. Físico-química, Volume 1. Editora Edgar Blücher. São Paulo, 1976.
RANGEL, R. N. Práticas de físico-química. 3° edição revista e ampliada. Editora Edgard Blücher. São Paulo-SP, 2006.