



DISCIPLINAS

CÓDIGO	NOME
Nut 132	Técnicas Especiais de Conservação dos Alimentos

CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS	ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ANO
T	P	E	TOTAL			
34	34	0	68	03		2009

EMENTA / OBJETIVOS

Estudo detalhado dos métodos de conservação e armazenamento dos alimentos, na prevenção da contaminação e deterioração dos alimentos

- 1-Conhecer os principais métodos de conservação e armazenamento dos alimentos
- 2- Identificar os problemas existentes na vida de prateleira dos alimentos enlatados
- 3- Estudar a conservação e armazenamento dos alimentos no Serviço de Alimentação e Nutrição

METODOLOGIA

A Disciplina será ministrada através de aulas teóricas, práticas, estudo de grupo, palestras e visitas em estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TEORIA

- 1- Histórico e desenvolvimento da conservação de alimentos
 - 2- Conceito, objetivos e finalidade da conservação dos alimentos. Vida útil dos alimentos. Contaminação e deterioração dos Alimentos
 - 3- Conservação dos alimentos pelo frio
 - Refrigeração
 - Congelamento
 - Super Congelamento
 - Fatores que influenciam na conservação dos alimentos pelo frio
 - 4- Conservação dos alimentos pelo calor
 - Pasteurização
 - Esterilização
 - Apertização
 - Desidratação - Secagem
 - Branqueamento
 - 5- Conservação dos alimentos por substâncias químicas
 - Aditivos e seu uso na conservação dos alimentos
 - Fatores que afetam a eficiência dos conservadores
 - Conservadores e a nova indústria de alimentos
 - 6- Conservação dos alimentos por defumação
 - Tipos de defumação
 - Constituintes da fumaça
 - Tipos de madeira usada para defumação
 - Armazenamento de produtos defumados
 - 7- Conservação dos alimentos por salga
 - Tipos de salga
 - Tipos de sal
 - Armazenamento de produtos salgados
 - Carne de Sol, Charque, Jeeked Beef
 - 8- Conservação dos alimentos por fermentação
 - Tipos de fermentação
 - Tipos de produtos fermentados
 - Armazenamento de produtos fermentados
 - 9- Conservação dos alimentos por radiação
 - Tipos de radiação
 - Uso e influência da radiação sobre alimentos e microorganismos
 - Forno de microondas
-

PRÁTICA

- 1- Conservação dos alimentos pelo frio – Avaliação das condições de armazenamento de alimentos refrigerados e congelados em estabelecimentos comerciais.
 - 2- Conservação dos alimentos por secagem e desidratação – Banana Passa.
 - 3- Conservação dos alimentos pelo calor – avaliação do estado de conservação dos alimentos enlatados
 - 4- Conservação dos alimentos por apertização (apertização de hortaliças)
 - 5- Conservação dos alimentos por substâncias químicas – escurecimento enzimático
-

BIBLIOGRAFIA

- 1 - ARAÚJO, J. M. de A Escurecimento enzimático em alimentos – Aspectos Químicos e Controle. Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, centro de Ciências exatas e Tecnológicas, 1985, 14 p.
 - 2- ARAÚJO, J. M. de A Conservadores Químicos. Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais. Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, 1988, 16 p.
 - 3- CHAVES, J. B. P. Noções de Microbiologia e Conservação de Alimentos, Universidade Minas Gerais, Centro de Ciências exatas e Tecnológicas, 1980, 14 p. viçosa,
 - 4- Compêndio de Normas e Padrões para Alimentos. ABIA, 1978,281 p.
 - 5- DESROSIER, W. W. Conservación de Alimentos, Compania Editorial Continental. S. A, 5ª impression, 1974, 468 p.
 - 6- FRAZIER, W. C. Microbiologia de los Alimentos, Editorial Acribia, Zaragoza, Espanha, 2ª Edición, 1976, 512 p.
 - 7-MARKAKIS, D. T, et al. Pricípios de Conservação de Alimentos – Apertização. Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais.Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, 1980, 57 p.
 - 8- GAVA, A J. Princípios de Tecnologia de Alimentos, São Paulo, Livraria Nobel, 1978, 283 p.
 - 7- SIMÃO, Antonia Matos. Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico. São Paulo, Livraria Nobel, 1978, 283 p.
 - 10- EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, Rio de Janeiro/ São Paulo. Atheneu,1998
-