



DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO	NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
ICSC43	Aditivos, Conservantes e Promotores do Crescimento	Departamento de Biotecnologia Instituto de Ciências da Saúde

CARGA HORÁRIA (estudante)							MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	T/P ⁷	P	PP ⁸	Ext ⁹	E	TOTAL	Disciplina/Teórica	Sem pré-requisito
30						30		

CARGA HORÁRIA (docente/turma)							MÓDULO	SEMESTRE DE INÍCIO DA VIGÊNCIA
T	T/P	P	PP	Ext	E	TOTAL	45	2023.1
30						30		

EMENTA

Noções de microbiologia e enzimologia. Biotecnologia aplicada a alimentos. Biotransformação na indústria vinícola, cervejeira, cachaça, indústria de frutas fermentadas, produtos cárneos fermentados e laticínios. Obtenção de alimentos funcionais por biotransformação, obtenção de proteína microbiana, bioaromas bioterrorismo, alimentos transgênicos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Fornecer ao estudante o conhecimento sobre a aplicação da biotecnologia na produção e controle de qualidade de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estabelecer relação de conhecimentos básicos da biotecnologia aplicada na área de biotecnologia de alimentos, interação entre as diferentes áreas de conhecimento (básica e aplicada).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conservação de alimentos
2. Aditivos em alimentos: Introdução. Definição e classificação, aplicação.
Aditivos alimentares produzidos por vias fermentativas
 - Acidulantes
 - Umectantes e anti-umectantes
 - Espessantes e estabilizantes
 - Corantes
 - Aromatizantes
 - Edulcorantes
 - Antioxidantes
3. Conservantes aplicados em alimentos
4. Promotores de Crescimento

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- LIDON, Fernando José; SILVESTRE, Maria Manuela. **Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia**. 1. ed. [S. l.: s. n.], 2007. 360 p. ISBN 978-9725922033.
- WILDMAN, Robert E.C.; BRUNO, Richard S. **Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods**. 3. ed. [S. l.]: CRC Press, 2019. 350 p. ISBN 9781498703727.
- BOBBIO, Florinda O.; OBBIO, Paulo A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. [S. l.]: Varela, 2003. 238 p. ISBN 8585519029.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CUI, Steve W. **CUI, Steve W (Ed.). FOOD carbohydrates: chemistry, physical properties, and applications**. [S. l.]: CRC Press, 2005. 432 p. ISBN 9780849315749.
- Mc CLEMENTS, David Julian. **Food Emulsions Principles, Practices, and Techniques**. 3. ed. [S. l.]: CRC Press, 2015. 714 p. ISBN 9781498726689.
- CARVALHO, Walter; D. V. SILVA, Débora; CANILHA, Larissa; M. MANCILHA, Ismael. ADITIVOS ALIMENTARES PRODUZIDOS POR VIA FERMENTATIVA PARTE I: ÁCIDOS ORGÂNICOS. **Revista Analytica**, [s. l.], ed. 18, p. 70-76, 1 ago. 2005.
- D. V. SILVA, Débora; CARVALHO, Walter; CANILHA, Larissa; M. MANCILHA, Ismael. ADITIVOS ALIMENTARES PRODUZIDOS POR VIA FERMENTATIVA PARTE 2: AMINOÁCIDOS E VITAMINAS. **Revista Analytica**, [S. l.], v. 19, p. 62-73, 1 out. 2005.
- CANILHA, Larissa; D. V. SILVA, Débora; CARVALHO, Walter; M. MANCILHA, Ismael. Aditivos alimentares produzidos por via fermentativa. Parte 3: Polissacarídeos e enzimas. **Revista Analytica**, [S. l.], ano 2006, n. 20, p. 32-41, 1 dez. 2006.

Docente(s) Responsável(is) à época da aprovação do programa:

Nome: Marcelo Andrés Umsza Guez

Assinatura:



Marcelo Andrés Umsza Guez

Nome: _____


Assinatura: _____

Aprovado em reunião de

Departamento (ou equivalente): _____ em ____/____/____

Assinatura do Chefe

Aprovado em reunião de Colegiado de Curso de Biotecnologia em 16/05/2023



Assinatura do Coordenador