



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)													
T	T/P <sup>7</sup>	P	PP <sup>8</sup>	Ext <sup>9</sup>	E	TOTAL	MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)					
30						30	Disciplina/Teórica	Sem pré-requisito					
CARGA HORÁRIA (docente/turma)			MÓDULO						SEMESTRE DE INÍCIO DA VIGÊNCIA				
T	T/P	P	PP	Ext	E	TOTAL	T	T/P	P	PP	Ext	E	2023.1
30						30	45						

EMENTA

Noções de microbiologia e enzimologia. Biotecnologia aplicada a alimentos. Biotransformação na indústria vinícola, cervejeira, cachaça, indústria de frutas fermentadas, produtos cárneos fermentados e lacticínios. 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:**



Marcelo Andrés Umsza Guez

Nome: Marcelo Andrés Umsza Guez

Assinatura:

Nome: \_\_\_\_\_

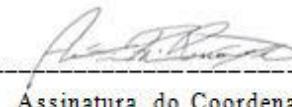
Assinatura: \_\_\_\_\_

**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