



Docente: Taís Silva de Oliveira Brandão

Univ. Est. de Feira de Santana

Sem.: 20161

Campus: UEFS

Curso: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Código	Componente Curricular	Créditos	Horas
TEC331	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	0	60

PRÉ-REQUISITOS

Curso	Currículo	Componente Curricular
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		QUÍMICA ORGÂNICA II
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	QUÍMICA ORGÂNICA II

PRÉ-REQUISITO PARA

Curso	Currículo	Componente Curricular
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		PROCESSAMENTO IND. DE ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS		QUÍMICA DE ALIMENTOS II
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	PROCESSAMENTO IND. DE ALIMENTOS
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	Bacharel	QUÍMICA DE ALIMENTOS II

Metodologia

O conteúdo será transmitido por meio de aulas expositivas, com apresentação e slides, uso do quadro branco e estudos dirigidos.

Período na grade curricular

05

Referências Complementares

MORRISON, R.T. e BOYD, R.N. Química Orgânica, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 1996.
SOLOMONS, T.W.G. Química Orgânica. Vol. 1,2, RJ, LTC, 1996.
MARZZOCO, A.T., TORRES, B.B. Bioquímica Básica, 1a ed., Ed. Guanabara, RJ, 1990.
<http://www.periodicos.capes.gov.br>
<http://www.sciencedirect.com>

Conteúdo Programático

- Carboidratos: definição, classificação
 - Monossacarídeos: classificação, estrutura, nomenclatura, principais monossacarídeos, propriedades físicas e químicas.
 - Oligossacarídeos: classificação, nomenclatura, principais oligossacarídeos, propriedades físicas e químicas.
 - Polissacarídeos: nomenclatura, classificação, funções. Amido (estrutura, composição, propriedades- gelatinização, retrogradação). Demais polissacarídeos: definição, propriedades físicas e químicas, fontes, aplicações em alimentos.
- Proteínas: definição, composição, funções no organismo, fontes.
 - Aminoácidos: propriedades, classificação.
 - Peptídeos e proteínas: classificação, principais proteínas (fontes, propriedades), estruturas, propriedades físicas e químicas.
- Lipídios: definição, composição, funções no organismo, estrutura, classificação.
 - Óleos e gorduras: definição, principais óleos e gorduras e suas características/propriedades.
 - Ácidos graxos: nomenclatura, propriedades.
 - Triglicerídeos: nomenclatura, propriedades.
 - Ceras, esteróis: classificação, propriedades.
 - Lipídios compostos: propriedades.
- Vitaminas: estrutura, fontes, problemas associados à hipo e hipervitaminose, propriedades.
- Pigmentos: estrutura, fontes, propriedades físicas e químicas.

Aprovado pelo Colegiado

Data ____/____/____

Docente _____

Data: ____/____/____

Coordenador(a): _____



Vigência do plano

20161

Referências Básicas

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 416p, 1999.
CHEFTEL, J. & CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. V. 1 e 2. Zaragoza: Acribia, 404p, 1980.
FENNEMA, O. R. Food Chemistry. Zaragoza: Acribia, 1095p, 1991.
BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 2 ed. Varela, São Paulo, 1995. 306p.
BELITZ, H. D. & GROSCH, W. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1988.1064p.
BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. Ed.Varela, São Paulo, 1995. 129p.
WONG, D. W. S. Química de los alimentos. Editora Acribia, S. A. Zaragoza, 1995. 476p.

Objetivo

A disciplina Química de Alimentos 1 tem como objetivo apresentar aos graduandos de Engenharia de Alimentos as moléculas de grande importância em alimentos, sua estrutura, classificação e propriedades físicas e químicas.

Ementa

Carboidratos, lipídios, proteínas, aminoácidos, pigmentos naturais e vitaminas, classificação, estrutura e propriedades físicas e químicas.

Avaliação

A avaliação de cada unidade será composta por 70% da avaliação teórica (prova escrita individual ou prova e seminários) e 30% da avaliação prática.

Data ____/____/____

Docente _____

Aprovado pelo Colegiado

Data: ____/____/____

Coordenador(a): _____