



2008. < <http://www2.unicentro.br/editora/files/2012/11/leite.pdf>>

VARNAM, A.H.; SUTHERLAND, J.P. **Leche y Productos Lacteos**. Zaragoza: Acribia, 1995.

WALSTRA, P.; WOUTERS, J.T.M.; GEURTS, T.J. **Dairy Science and Technology**. 2 ed. Florida: CRC Press, 2005.

Componente Curricular TECNOLOGIA DE CEREAIS, RAÍZES E TUBÉRCULOS	Código: 8G	Período letivo: 8º semestre
Créditos: 4 (3T+1P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 7I

EMENTAS

Introdução: Cereais, Raízes e Tubérculos; Moagem de Cereais Raízes e Tubérculos: Teoria, Operação Equipamentos e Produtos; Amido e Féculas: Fabricação e Equipamentos, Modificações Químicas e Físicas; Produtos de Panificação e Massas Alimentícias: Processos de Produção e Equipamentos. Ingredientes para Panificação. Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da Panificação**. 2 ed. Barueri: Manole, 2009.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos**. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007.

GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. **Indústrias de Processos Químicos**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5 ed. Barueri: Manole, 2012.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

DENDY, D.A.V. **Cereales y productos derivados: química y tecnología**. Zaragoza: Acribia, 2004.