

SUCASAS, L.F.A.; FURLAN, E.F.; MACIEL, E.S.; MATTHIESEN, A.; SIVA, L.K.S. **Qualidade e Processamento de Pescado**. São Paulo: Elsevier, 2014.
STADELMAN, W.J.; NEWKIRK, D.; NEWBY, L. **Egg Science and Technology**. 4 ed. New York, 1995.

Componente Curricular TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Código: 8D	Período letivo: 8º semestre
Créditos: 4 (3T+1P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 7I

EMENTAS

Operações de pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças; Aproveitamento dos resíduos; Equipamentos e especificações; Rendimento e qualidade; Produção de vegetais minimamente processados; Produção de conservas vegetais; Produção de frutas em calda; Produção de geléias e doces em pasta; Produção de frutas cristalizadas; Polpas e sucos pasteurizados; Frutas e hortaliças desidratadas.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

LIMA, U.A. **Agroindustrialização de frutas**. São Carlos: FEALQ, 2008.
EMBRAPA. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Frutas em calda, geléias e doces**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
GOMES, C.A.O.; ALVARENGA, A.L.B.; FREIRE JUNIOR, M.; AGOSTINHO, S. **Hortaliças minimamente processadas**. Coleção Agroindústria Familiar. Brasília: EMBRAPA, 2005.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

FILQUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Viçosa: UFV, 2000.
MURAYAMA, S. **Fruticultura**. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1984.
KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. **Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado**. Campinas: Rural, 2002.
SILVA, J. S. **Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.
EMBRAPA. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Embrapa, 2008.

Componente Curricular ADITIVOS, COADJUVANTES E EMBALAGENS PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Código: 8E	Período letivo: 8º semestre
Créditos: 3 (3T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 45h

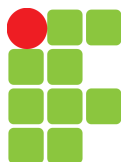
Pré-requisitos: 5A

EMENTAS

A importância dos aditivos na tecnologia de alimentos. Classificação dos aditivos e suas propriedades tecnológicas: acidulantes, espessantes, conservantes, edulcorantes, umectantes, anti-umectantes, antioxidantes, estabilizantes, corantes e aromatizantes. Usos tecnológicos. Legislação Brasileira. Embalagens e meio ambiente; Impacto ambiental. História e função das embalagens na indústria de alimentos; Propriedades de barreira das embalagens. Utilização de embalagens na indústria alimentícia. Embalagens plásticas de papel, metálicas, de vidro. Critérios de seleção de embalagens. Sistemas de envasamento. Legislação pertinente. Aspectos de segurança. Rotulagem nutricional e marcações. Aspectos mercadológicos e custo. Embalagens e meio ambiente. O impacto ambiental gerado pelas embalagens.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

LIDON, F. J.; SILVESTRE, M. M. **Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia**. Lisboa: Escolar, 2007.
CARVALHO, M. A. **Engenharia de Embalagens – Uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagem**. São Paulo: Novatec, 2008.



TWEDE, D. GODDARD, R. **Materiais para embalagens**. São Paulo: Edgar Blucher, 2010.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
- MULTON, J.L. **Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentares**. 2 ed. Zaragoza: Acribia, 1999.
- LÜCK, E.; JAGER, M. **Consevação química de los alimentos: Características, usos, efectos**. 2 ed. Zaragoza: Acribia, 2000.
- CAMARGO, C.N.E.P. **Design de Embalagem: do Marketing à Produção**. São Paulo: Novatec, 2008.
- ELLCOTT, C.; RONCARELLI, S. **Design de Embalagem: 100 fundamentos de projeto e aplicação**. São Paulo: Blucher, 2012.
- ANYADIKE, N. **Embalagens Flexíveis**. V.1. Coleção Embalagem. São Paulo: Edgar Blucher, 2010.
- STEWART, B. **Estratégias de Design para Embalagens**. V.5. Coleção Embalagem. São Paulo: Edgar Blucher, 2010.
- CAVALCANTI, P.; CHAGAS, C. **História da embalagem no Brasil**. São Paulo: ABRE, 2006.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P.A. **Introdução À Química de Alimentos**. 3ª ed. São Paulo: Varela. 2003. 240p.
- BANZATO, J. M. **Embalagens**. São Paulo: IMAM.
- INSTITUTO DE EMBALAGENS. **Embalagens: Design, materiais, processos e máquinas**. Barueri: Instituto de Embalagens, 2009.

Componente Curricular TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS	Código: 8F	Período letivo: 8º semestre
Créditos: 4 (3T+1P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 7H

EMENTAS

Caracterização do leite: características organolépticas, Composição Química e Propriedades Físico-Químicas do Leite; Definição e Classificação de Leites e Derivados; Legislação de Leite e Derivados; Métodos de análise instrumental do leite; Etapas do processamento do leite fluido; Tecnologia e processamento de derivados: queijos; Tecnologia e processamento de derivados: iogurte e leites fermentados; Tecnologia e processamento de derivados: creme de leite, manteiga e outros; Tecnologia e processamento de derivados: produtos concentrados e desidratados; Tecnologia e processamento de derivados: sobremesas lácteas e outros; Princípios e utilização da ultra-filtração; Aproveitamento industrial de soro de queijo; Conservação e qualidade do leite e produtos derivados; Equipamentos utilizados na indústria de laticínios; Novas tendências de tecnologia.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
- ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal**. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

- MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. **Tecnologia de Produção de Derivados do Leite**. Série Didática. Viçosa: UFV, 2011.
- FURTADO, M.M., LOURENÇO NETO, J.P.M. **Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos**. São Paulo: Dipemar, 1994.
- SILVA, G.; SILVA, A.M.A.D.; FERREIRA, M.P.B. **Processamento de Leite**. Recife: EDUFRPE, 2012. <[http://200.17.98.44/pronatec/wp-content/uploads/2013/06/Processamento de Leite.pdf](http://200.17.98.44/pronatec/wp-content/uploads/2013/06/Processamento_de_Leite.pdf)>
- BEZERRA, J.R.M.V. **Tecnologia da Fabricação de Derivados do Leite**. Guarapuava: UNICENTRO,