



estocagem; propriedades do ar; propriedades do produto; transpiração; influência da temperatura, umidade relativa e circulação de ar; umidificação; controle com e sem umidificação; componentes do sistema de refrigeração; compressores; condensadores; dispositivos de expansão; evaporadores; tipos de refrigerantes; câmaras frigoríficas; dimensões; construção; isolamento; barreira de vapor; conservação do frio; isolantes usados na técnica de refrigeração; cálculo da espessura do isolamento; isolamento de equipamentos e canalizações; portas frigoríficas; recipientes e recintos para conservação do frio.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

COSTA, E. C., **Refrigeração**, 3 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 1982.
DOSSAT, R. J. **Princípios de Refrigeração**. São Paulo: Hemus. 1980. 884p.
STOECKER, W.F.; JABARDO, J.M.S. **Refrigeração Industrial**. 2 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2002.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

NEVES FILHO, L. C., **Apostila: Refrigeração e Alimentos**. Campinas: FEA/UNICAMP, 2002.
BOAST, M., **Refrigeración**. Zaragoza: Acribia, 1997.
MASCHERONI, R.H. **Operation in food refrigeration**. Florida: CRC Press, 2012.
MADRID, A.; GÓMEZ-PASTRANA, J.M.; REGIDOR, F.S. **Refrigeración, Congelación y Envasado de los Alimentos**. Madrid: Mundi-Prensa, 2003.
LAUAND, C.A. **Manual prático de geladeiras – refrigeração industrial e residencial**. São Paulo: Hemus, 2004. 245p.

Componente Curricular TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS	Código: 9C	Período letivo: 9º semestre
Créditos: 2 (2T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 30h

Pré-requisitos: 7I

EMENTAS

Extração; Refino; Mudança de Consistência: Hidrogenação, Interestificação e Fracionamento; Fabricação de Margarinas; Equipamentos e Especificações; Rendimento e Qualidade; Propriedades funcionais de óleos e gorduras na indústria de alimentos; Processamento de manteiga, cremes, sorvetes chocolates e confeitos.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

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.
MORETTO, E.; FETT, R. **Óleos e Gorduras Vegetais – processamento e análises**. 2 ed. Florianópolis: UFSC, 1989.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

LAWSON, H. **Aceites y grasas alimentarios: Tecnología, utilización y nutrición**. Zaragoza: Acribia, 1999.
MANDARINO, J.M.G.; ROESSING, A.C. **Tecnologia para produção do óleo de soja: descrição das etapas, equipamentos, produtos e subprodutos**. Londrina: Embrapa Soja, 2001.
<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/462866/1/doc171.pdf>
OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 652 p.
FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006

Componente Curricular TECNOLOGIA DE BEBIDAS	Código: 9D	Período letivo: 9º semestre
---	-------------------	---------------------------------------