

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 em las industrias agroalimentares**. 2 ed. Zagarosa: Acribia, 1999.
- LÜCK, E.; JAGER, M. **Consevação química de los alimentos: Características, usos, efectos**. 2 ed. Zagarosa: 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

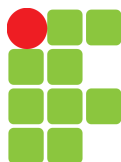
Caracterização do leite: características organolépticas, Composição Química e Propriedades Físico-Químicas do Leite; Definição e Classificação de Leites e Derivados; Legislação de Leite e Derivados; Métodos de análise instrumental do leite; Etapas do processamento do leite fluido; Tecnologia e processamento 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,



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.