



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.

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

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