

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; PARK, Y. G. K. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.
KOBBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de Alimentos**. Editora Guanabara Koogan, 2008.
SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. **Biotechnology Industrial V. 3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos**. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 293p.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2005.
MORETO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.; KUSKOSKI, E.M. **Introdução à ciência de alimentos**. 2 ed. Santa Catarina: UFSC, 2002.
GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.
BOBBIO, F.; BOBBIO, P. **Química do processamento dos alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2001.
MORETO, E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

Componente Curricular TRANSFERÊNCIA DE CALOR E MASSA	Código: 5C	Período letivo: 5º semestre
Créditos: 4 (4T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 4C e 4D

EMENTAS

Mecanismos de transferência de calor. Condutores de calor. Isolantes. Coeficientes de transferência de calor, taxa térmica e fluxo térmico. Trocadores de calor. Equações e métodos para resolução de problemas de transferência de calor. Fundamentos da transferência de massa. Transferência convectiva de massa. Transferência de massa entre fases. Equações e métodos para resolução de problemas de transferência de massa.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

INCROPERA, F. P.; DEWITT, D. P.; BERGMAN, T. L.; LAVINE, A. S. **Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa**. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
BRAGA FILHO, W. **Fenômenos de transporte para engenharia**. Rio de Janeiro: LTC, 2006.
CANEDO, E. L. **Fenômenos de Transporte**. Rio de Janeiro: LTC, 2010.

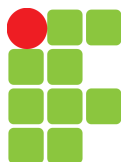
BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

LIVI, C.P. **Fundamentos de fenômenos de transporte**. Rio de Janeiro: LTC, 2004.
SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. **Indústrias de Processos Químicos**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997.
SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. **Biotechnology Industrial: Biotechnology da Produção de Alimentos**. V. 4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001
ROMA, W.N.L. **Fenômenos de transporte para engenharia**. 2 ed. São Carlos: Rima, 2006.
FOUST, A.S.; WENZEL, L.A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. **Princípios das operações unitárias**. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.

Componente Curricular ANÁLISE SENSORIAL	Código: 5D	Período letivo: 5º semestre
Créditos: 4 (3T+1P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 2F e 4B

EMENTAS



Terminologias aplicadas à Análise Sensorial. Fatores que podem modificar os hábitos alimentares. Histórico da Análise Sensorial. As quatro fases na metodologia da qualidade sensorial. Círculo de Kramer. Campo de aplicação da Análise Sensorial e Importância no controle de qualidade dos alimentos. Noções básicas sobre sensação e percepção sensorial. Ambiente de testes. Fatores que influenciam na Análise Sensorial. Metodologias em Análise Sensorial: Métodos discriminativos; Métodos descritivos; Métodos subjetivos ou afetivos.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R.L.V. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (livro texto)**. Viçosa: UFV, 1999.
DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013.
CHAVES, José Benício Paes. **Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de Alimentos**. Viçosa: UFV, 1998.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

FARIA, E.V. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: ITAL 2002.
SBCTA. **Análise sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos**. Campinas: SBCTA, 2000.
CHAVES, José Benício Paes. **Análise Sensorial – Glossário**. Viçosa: UFV, 1998.
CHAVES, José Benício Paes. **Análise Sensorial – História e Desenvolvimento**. Viçosa: UFV, 1998.
MINIM, V.P.R. **Análise Sensorial: Estudos com consumidores**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2013.
FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.

Componente Curricular TERMODINÂMICA	Código:5E	Período letivo: 5º semestre
Créditos: 4 (4T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 4C e 4D

EMENTAS

Conceitos Fundamentais; Substâncias Puras; Equações de Estado; Gases Ideais e Gases Reais; Tabelas Termodinâmicas; Energia, Trabalho e Calor; Lei da Conservação; 1º Lei da Termodinâmica; 2ª Lei da Termodinâmica; Entropia; Geração de Entropia; Irreversibilidade e Disponibilidade (Energia); Relações Termodinâmicas; Ciclos Termodinâmicos.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

VAN NESS, H.C.; SMITH, J.M.; ABBOTT, M.M. **Introdução à termodinâmica da engenharia química**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007. 640p.
SONNTAG, R.E.; BORGNAKKE, C. **Fundamentos da Termodinâmica**. 8 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2013.
MORAN, M. J.; SHAPIRO, H. N. **Princípios de termodinâmica para engenharia**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

LEVENSPIEL, O. **Termodinâmica amistosa para Engenheiros**. São Paulo: Edgar Blucher, 2002.
PADUA, A.B; PADUA, C.G. **Termodinâmica uma coletânea de problemas**. São Paulo: Livraria da Física, 2006.
OLIVEIRA, M.J. **Termodinâmica**. 2 d. São Paulo: Livraria da Física, 2012.
TIPLER, P.A., MOSCA, G. **Física para cientistas e engenheiros: Mecânica, Oscilações e Ondas, Termodinâmica**. V.1. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 793p.
HALLIDAY, D. RESNICK, R., WALKER, J. **Fundamentos da Física: Gravitação, Ondas e Termodinâmica**. V. 2. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2009. 310p

Componente Curricular FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO	Código: 5F	Período letivo: 5º semestre
Créditos: 3 (3T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 45h