



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

| | | |
|--|--|------------------------|
| CÓDIGO: _____ | COMPONENTE CURRICULAR: Compostos Minoritários em Alimentos | |
| UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química | | SIGLA: FEQUI |
| CH TOTAL TEÓRICA: 45 | CH TOTAL PRÁTICA: 00 | CH TOTAL: 45 |

OBJETIVOS

Reconhecer e classificar as estruturas dos compostos químicos minoritários em alimentos, assim como elencar as vantagens e desvantagens de suas presenças nos alimentos.

EMENTA

Pigmentos naturais e corantes artificiais; Compostos químicos de sabor e aroma; Substâncias bioativas; Aditivos alimentares: classificação, estrutura e uso nos alimentos.

PROGRAMA

1. Pigmentos Naturais e Corantes Artificiais

- 1.1. Classificação e nomenclatura
- 1.2. Estruturas e propriedades
- 1.3. Reações químicas
- 1.4. Influência do processamento e do armazenamento sobre os pigmentos e corantes artificiais

2. Compostos químicos de sabor

- 2.1. Classificação e nomenclatura
- 2.2. Estruturas e propriedades
- 2.3. Reações químicas
- 2.4. Influência do processamento e do armazenamento sobre os compostos químicos de sabor

3. Substâncias bioativas: nutracêuticas e tóxicas

- 3.1. Classificação e nomenclatura
- 3.2. Estruturas e propriedades
- 3.3. Reações químicas
- 3.4. Influência do processamento e do armazenamento sobre as substâncias bioativas

4. Aditivos Alimentares

- 4.1. Classificação e nomenclatura
- 4.2. Estruturas

4.3. Propriedades físicas e químicas

4.4. Aspectos legais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos**. 4 ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. 480 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

WROLSTAD, R.E.; DECKER, E.A.; SCHWARTZ, S.J.; SPORNS, P. **Handbook of food analytical chemistry: pigments, colorants, flavors, texture, and bioactive components**. Hoboken, N.J.: Wiley-IEEE, 2005. 606 p. vol. 2

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. **Química de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 2012. 938 p.

CAMPBELL, M.; FARRELL, S. O. **Bioquímica**. São Paulo: Thomson, 2007. 752 p.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.

GAVA, A.J.; BENTO DA SILVA, C.A.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

MAZZA, G. **Alimentos funcionales**. Zaragoza: Acribia, 2000. 480 p.

APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016
Mgpanth

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia
Profª. Drª. Milla Gabriela dos Santos
Coordenadora do Curso de Graduação em
Engenharia de Alimentos - FEQUI - Campus
Patos de Minas - Portaria R Nº. 434/ 2016

12 / 04 / 2016
Universidade Federal de Uberlândia
Profa. Valéria Viana Murata
Diretora da Faculdade de Engenharia
Química - Portaria R Nº 671/09

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica
(que oferece o componente curricular)