



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: _____	COMPONENTE CURRICULAR: Alimentos Funcionais	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 45	CH TOTAL PRÁTICA: 00	CH TOTAL: 45

OBJETIVOS

Ao final da disciplina, os alunos deverão ter a capacidade de:

- Reconhecer o que é um alimento funcional e os diferentes tipos existentes no mercado;
- Conhecer o mecanismo de ação destes alimentos no organismo;
- Compreender como a formulação e o processamento podem alterar a biodisponibilidade e a estabilidade de um ingrediente funcional;
- Conhecer a legislação que regulamenta este grupo de alimentos.

EMENTA

Definições. Histórico dos alimentos funcionais. Principais tipos de alimentos funcionais (fontes e mecanismos de ação). Métodos de avaliação da qualidade funcional. Aplicabilidade dos alimentos funcionais na indústria de alimentos – mercado mundial de alimentos funcionais processados, interferência do processamento na biodisponibilidade e estabilidade do alimento. Regulamentação e controle dos alimentos funcionais, legislação vigente.

PROGRAMA

1. Introdução: definições e histórico dos alimentos funcionais
2. Probióticos
3. Prebióticos
4. Simbióticos
5. Carotenóides
6. Compostos fenólicos
7. Ácidos graxos poli-insaturados
8. Métodos de avaliação da qualidade funcional de probióticos e prebióticos
9. Mercado mundial de alimentos funcionais processados
10. Efeito do processamento nas propriedades funcionais e na estabilidade de ingredientes e/ou outros componentes dos alimentos com propriedades bioativas

11. Legislação e regulamentação dos alimentos funcionais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RAMALHO, A. **Alimentos e sua ação terapêutica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 194 p.

DOLINSKY, M. **Nutrição Funcional**. São Paulo: Roca, 2009. 216 p.

COSTA, N.M.B.; ROSA, C.O.B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 504 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PINTO, J. F. **Nutraceuticos e alimentos funcionais**. Lisboa: Lidel, 2010. 288 p.

SAAD, S.M.I.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.F. **Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. São Paulo: Varela, 2011. 672 p.

MAZZA, G. **Alimentos funcionales: aspectos bioquímicos y de procesado**. Zaragoza: Acribia, 2000. 480p.

GOLDBERG, I. **Functional foods: designer foods, pharmafoods, nutraceuticals**. New York: Chapman & Hall, 1994. 571p.

WILDMAN, R. E. C. **Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods**. 2.ed. Boca Raton: CRC Press, 2006. 560p.

APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016
M. Santos

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 - FEQU - 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)