

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

| | | |
|--|--|------------------------------|
| CÓDIGO: | COMPONENTE CURRICULAR: Compostos Minoritários em Alimentos | |
| UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química | SIGLA: FEQUI | |
| CH TOTAL TEÓRICA: 45 horas | CH TOTAL PRÁTICA: 0 horas | CH TOTAL: 45 horas |

1. OBJETIVOS

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

Manipular variáveis de processo e de armazenamento de forma a preservar os compostos de interesse e retirar ou reduzir os indesejáveis, oferecendo um produto saudável e de qualidade ao consumidor.

Selecionar os aditivos mais adequados na formulação de um determinado produto, respeitando a legislação pertinente e visando a obtenção de um produto saudável.

2. EMENTA

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

3. 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

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. **Química de alimentos: teoria e prática**. 6. ed., atual. e ampl Viçosa: Ed. da UFV, 2015. 668 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788572695206 (broch.).

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:**

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALIMENTOS funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788577710669 (broch.).

RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos**. 2. ed. rev São Paulo: Instituto Mauá de Tecnologia: Blucher, c2007. x, 184 p., il., 24 cm. Inclui bibliografia. ISBN 9788521203667 (broch.).

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.

6. APROVAÇÃO

JADER CONCEIÇÃO DA SILVA

Coordenador do Curso de Graduação

em Engenharia de Alimentos

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI

Diretor da Faculdade de Engenharia Química



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 11/11/2021, às 10:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jader Conceição da Silva, Coordenador(a)**, em 11/11/2021, às 16:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3018446** e o código CRC **AC096478**.