

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Alimentos Funcionais	
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

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;
- Ser capaz propor melhorias na composição e no processo de produção de um alimento funcional, desenvolver um produto com alegações funcionais a partir de constituintes com propriedades funcionais comprovadas, respeitando a legislação vigente;
- Manter-se atualizados nesta área de conhecimento.

2. 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.

3. 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
12. Atualizações na oferta de produtos funcionais

4. 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.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NUTRIÇÃO funcional. São Paulo: Roca, 2009. 204 p. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788572417945 (broch.).

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.

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

PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros. **Alimentos funcionais:** introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 95 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8585519843 (broch.).

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

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 **3018384** e o código CRC **EFEB647**.