



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: _____	COMPONENTE CURRICULAR: Química de Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 45	CH TOTAL PRÁTICA: 30	CH TOTAL: 75

OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de reconhecer e classificar as estruturas dos macro e micronutrientes e explicitar as principais reações envolvidas com carboidratos, proteínas, lipídios e vitaminas em alimentos.

EMENTA

Carboidratos, fibras alimentares, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais: classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos.

PROGRAMA

1. Carboidratos

- 1.1. Classificação e nomenclatura
- 1.2. Estruturas e propriedades
- 1.3. Reações químicas
- 1.4. Influência dos processamentos e do armazenamento nos carboidratos

2. Lipídeos

- 2.1. Classificação e nomenclatura
- 2.2. Estruturas e propriedades
- 2.3. Reações químicas
- 2.4. Influência dos processamentos e do armazenamento nos lipídios

3. Proteínas

- 3.1. Classificação e nomenclatura
- 3.2. Estruturas e propriedades
- 3.3. Reações químicas
- 3.4. Influência dos processamentos e do armazenamento sobre as proteínas

4. Vitaminas

- 4.1. Classificação e nomenclatura
- 4.2. Estruturas e propriedades
- 4.3. Reações químicas
- 4.4. Influência dos processamentos e do armazenamento sobre as vitaminas

5. Minerais

- 5.1. Classificação
- 5.2. Propriedades
- 5.3. Alterações nos minerais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos**. 6. ed. Viçosa: Editora UFV, 2015. 668 p.

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

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos processados**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. **Química de los Alimentos**. Zaragoza, España: Acirbia, 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.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273 p.

APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016

M. G. 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. 434/2015

17 / 04 / 2016

Universidade Federal de Uberlândia
Profa. Valéria Viana Murata
Diretora da Faculdade de Engenharia
Química - Portaria R Nº 677/09

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