



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: _____	COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 30	CH TOTAL PRÁTICA: 15	CH TOTAL: 45

OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de apresentar os principais princípios e métodos de tratamento e transformação das principais matérias primas de origem vegetal (frutas, hortaliças), assim como contextualizar o comércio destes vegetais in natura ou transformados nos diversos cenários econômicos, sociais, culturais e históricos.

EMENTA

Tecnologia de frutas e hortaliças. Técnicas de armazenamento e industrialização. Principais fatores que influenciam as características das matérias-primas de origem vegetal para industrialização.

PROGRAMA

1. Tecnologia de Frutas e Hortaliças

- 1.1. Diversas partes comestíveis das plantas e suas características nutricionais.
- 1.2. Fatores que influem na qualidade das frutas e hortaliças (pré-colheita, colheita e manuseio, transporte e estocagem).
- 1.3. Transformações pós-colheita: crescimento, maturidade, amadurecimento, senescência.
- 1.4. Frutas e hortaliças refrigeradas e congeladas. Polpas e Minimamente Processados.
- 1.5. Bebidas não alcoólicas obtidas de frutas e hortaliças. Sucos e néctares.
- 1.6. Frutas e hortaliças desidratadas e concentradas por osmose. Frutas secas ou desidratadas, doces em massa, geleias, compotas, frutas cristalizadas e glaceadas.
- 1.7. Frutas e hortaliças fermentadas ou acidificadas. Bebidas alcoólicas: vinho e fermentados de frutas.
- 1.8. Processamento de tomate e seus derivados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORZANI, W.; ALMEIDA LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; SCHMIDELL, W. **Biotecnologia Industrial**. São Paulo: Blucher, 2001. 523 p. v. 4.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Artmed, 2006. 602 p.

LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 424 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

JEANTET, R.; CROGUENNEC, T.; BRULÉ, G. **Ciencia de los alimentos: Bioquímica, Microbiologia, Procesos, Productos**. Zaragoza: Acribia, 2010. 391 p. v.1

JEANTET, R.; CROGUENNEC, T.; BRULÉ, G. **Ciencia de los alimentos: Tecnología de los productos alimentarios**. Zaragoza: Acribia, 2010. 496 p. v.2

OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri-SP: Manole, 2006. 612 p.

VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas alcoólicas**. São Paulo: Blucher, 2010a. 492 p. v. 1

VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas não alcoólicas**. São Paulo: Blucher, 2010b. 412 p. v. 2

APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016

M. Santos

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia
Prof.^a Dr.^a Milla Gabriela dos Santos
Coordenadora do Curso de Graduação em
Engenharia de Alimentos - FEQUI - Campus
Patos de Minas - Portaria R Nº. 434/2015

12 / 04 / 2016

Universidade Federal de Uberlândia
Profa. Valéria Yiana 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)

