

| Disciplina | Código | C H | Créditos |
|---|---------------|-----|----------|
| TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Obrigatória) | MPTA30 | 45 | 3 |
| <p>Ementa</p> <p>Alterações e Conservação de alimentos. Métodos não convencionais e métodos combinados. Operações básicas de processamento. Subprodutos da indústria de alimentos.</p> | | | |
| <p>Referências</p> <p>Damodaran, S.; Parkin, K.L Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: ArtMed, 2018. 5. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582715468</p> <p>Fellows, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: ArtMed, 2018. 4 ed. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582715260</p> <p>Karel, M.; FENNEMA, O R.; LUND, D. B. Physical methods of food preservation. Marcel Dekker. 2003. 2 ed., 603p.</p> <p>Kilcast, David; Subramaniam, Persis. The stability and shelf-life of food. Boca Raton, FL: CRC Press LLC, 2000. 340p. ISBN 0849308577</p> <p>Michael Eskin, N. A.; Robinson, D. S. Food shelf life stability: chemical, biochemical, and microbiological changes. New York, NY: CRC Press, 2001. 370p. ISBN 0849389763</p> <p>Ordonéz, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. tradução Fátima Murad. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005.</p> <p>artigos da área de ciência e tecnologia em alimentos.</p> | | | |