



## PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS / PÓS-GRADUAÇÃO

CÓD. DISCIPLINA	NOME COMPLETO DA DISCIPLINA
TP009 B	Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição

**OBJETIVOS:** Proteínas vegetais: estrutura, funcionalidade e potencial de uso como ingrediente em alimentos.

**PROGRAMA:**

- Propriedades dos aminoácidos (revisão) (2 h)
- Estrutura das proteínas (revisão) (2 h)
- Propriedades e Estrutura das proteínas de origem vegetal de diferentes fontes: oleaginosas, pulses e cereais. (4 h)
- Fundamentos das propriedades tecno-funcionais (4 h)
- Concentrados e isolados proteicos: produção e efeitos na propriedades tecno-funcionais e nutricionais (8 h)
- Aplicação das proteínas de plantas: avanços e gargalos (6 h)
- Discussões e avaliação (4 h)

**AVALIAÇÃO:**

Exercícios individuais- 20% da nota  
Exercícios em grupo- 40% da nota  
Seminário (grupo)- 60% da nota

**BIBLIOGRAFIA:**

1. . New York, NY: W. H. Freeman, c2008. 1158 p., il. ISBN 071677108X.
2. HETTIARACHCHY, N.S. Food Proteins and peptides. (e-book: 13:978-1-4200-9342-1), 2012.
3. DAMODARAN, S. PARAF, A. Food proteins and their applications. Coautoria de. New York, NY: Marcel Dekker, c1997. 681p., il. (Food science and technology; v. 80). ISBN 0824798201 (enc.).
4. Artigos de periódicos da área