

TP 009 A – Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição – 2S2020

Profa. Lilian Regina Barros Mariutti

Profa. Cinthia Bau Betim Cazarin

Dra. Marcella C. Marques

Conteúdo Programático

1. Apresentação das Principais classes de pigmentos naturais.
2. Carotenoides e antocianinas: estruturas químicas, nomenclatura, características físico-químicas e efeito do processamento.
3. Carotenoides e antocianinas: Métodos para extração, identificação e quantificação.
4. Carotenoides e antocianinas: Bioacessibilidade e biodisponibilidade.
5. Carotenoides e antocianinas: Efeitos na saúde.

Bibliografia

1. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O.R. Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton, FL: CRC/Taylor & Francis. 2008. 1144 p.
2. LAJOLO, F.M., MERCADANTE, A.Z. (2018). Química e Bioquímica dos Alimentos. Editora Atheneu, v. 2.
3. SOCACIU, C. **Food colorants: chemical and functional properties**. [S.l.]: Boca Raton, FL: CRC Press, c2008., 2008.
4. Artigos científicos