



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS / PÓS-GRADUAÇÃO

CÓD. DISCIPLINA	NOME COMPLETO DA DISCIPLINA
TP123	Tópicos em Tecnologia de Alimentos I - Produtos Lácteos Fermentados: Sustentabilidade e Saudabilidade.

OBJETIVOS:

O objetivo da disciplina é introduzir os alunos de pós-graduação em temas ainda pouco explorados em relação às estratégias de sustentabilidade na obtenção do leite e dos produtos lácteos fermentados. Substituição parcial de proteína lácteas por proteínas vegetais em produtos lácteos fermentados e suas implicações na estabilidade dos sistemas físico-químicos, desenvolvimento das características tecnológicas, digestibilidade, qualidade e segurança desses produtos.

PROGRAMA:

1. Sustentabilidade na cadeia de produção do leite.
2. Estrutura e composição do leite: macro e microcomponentes.
3. O papel das proteínas na estabilidade dos sistemas lácteos.
4. Fabricação de produtos lácteos fermentados.
5. Composição, estrutura e propriedades funcionais de proteínas vegetais.
6. Substituição parcial de proteína lácteas por proteínas vegetais em produtos lácteos fermentados.
7. Redução de gorduras saturadas na fabricação de produtos lácteos fermentados.

Modo de trabalho: A disciplina será oferecida no horário programado, 100% de forma remota. O material bibliográfico digital será disponibilizado e as aulas não serão gravadas para disponibilização posterior.

AValiação:

Apresentação de seminários de temas previamente definidos e discussão de artigos. Alunos serão avaliados pela média das notas das atividades realizadas.

BIBLIOGRAFIA:

1. Walstra, P.; Wouters, J. T. M.; Geurts, T. J. Dairy Science and Technology, Second Edition, CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2006. 739 p. Print ISBN: 978-0-8247-2763-5. eBook ISBN: 978-1-4200-2801-0
2. Fox, P. F.; Guinee, T. P.; Cogan, T. M. and McSweeney, P. L. H. Fundamentals of cheese science. 2nd ed. New York, NY: Springer, 2017. Print ISBN: 978-1-4899-7679-6. eBook ISBN 978-1-4899-7681-9
3. Tamine, A. Y.; Robinson, R.K. Yoghurt: science and technology. Boca Raton; Cambridge: CRC: Woodhead., 1999. 619p.
4. Alves, A. C.; Tavares, G. M. Mixing animal and plant proteins: Is this a way to improve protein techno-functionalities? Food Hydrocolloids, v. 97, p. 105171, 2019.
5. Silva, A. M. M.; Almeida, F. S.; Sato, A. C. K. Functional characterization of commercial plant proteins and their application on stabilization of emulsions. Journal of Food Engineering, v. 292, P. 110277, 2021.
6. Guyomarc'h, F.; Arvisenet, G.; Bouhallab, S.; Canon, F.; Deutsch, S-M.; Drigon, V.; Dupont, D.; Famelart, M-H.; Garric, G.; Guédon, E.; Guyot, T.; Hiolle, M.; Jan, G.; Loir, Y. L.; Lechevalier, V.; Nau, F.; Pezennec, S.; Thierry, A.; Valence, F.; Gagnaire, V. Mixing milk, egg and plant resources to obtain safe and tasty foods with environmental and health benefits. Trends in Food Science and Technology. v. 108, p. 119–132, 2021.
7. Jiménez-Munoz, L. M.; Tavares, G. M.; Corredig, M. Design future foods using plant protein blends for best nutritional and technological functionality, Trends in Food Science and Technology, v. 113, p. 139–150, 2021.