



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

DISCIPLINA	NOME
TP188	TÓPICOS ESPECIAIS SOBRE LIPÍDIOS

Horas Semanais				
Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas de Estudo Dirigido	Horas em Sala de Aula * 45	
45				
Nº semanas	Carga horária total	Créditos	Frequência	Aprovação
15		3	75 %	Nota e frequência

Objetivos:

Fundamentar conhecimentos de ciência e tecnologia de óleos e gorduras

Programa:

Bloco I:

Química de Lipídios

Fosfolipídios

Esteróis

Minoritários funcionais: ácidos graxos conjugados; ácidos graxos ômega 3; ácido gama-linolênico, tocoferóis

Oxidação

Azeite de oliva

Óleos e gorduras exóticos

Bloco II:

Refino de óleos vegetais

Processos de modificação lipídica

Cristalização

Tecnologia de organogéis

Nanotecnologia e lipídios

Processos enzimáticos

Tendências em ciência e tecnologia de óleos e gorduras

Bibliografia:

Referências básicas:

AKOH, C.C.; MIN, D.B. Food Lipids. Chemistry, Nutrition, and Biotechnology, CRC Press 2008.

BLOCK, J.M.; BARRERA-ARELLANO, D. Temas Selectos en Aceites e Grasas, vol.1 Processamiento, 1ª ed.; Edgard Blucher Ltda, 2009.

BLOCK, J.M.; BARRERA-ARELLANO, D. Temas Selectos en Aceites e Grasas, vol.2 Química, 1ª ed. São Paulo; Edgard Blucher Ltda, 2011.

O'BRIEN, R.D. Fats and Oils. Formulating and Processing for Applications, CRC Press 2008.

HARWOOD, J.L.; GUNSTONE, F.D.; DIJKSTRA, A.J.; The Lipid Handbook, CRC Press 2007.

SHAHIDI, F. Bailey's Industrial Oil and Fat Products. Sixth Edition v.2, Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2005.

SIKORSKI, Z.E.; KOLAKOWSKA, A. Chemical and Functional Properties of Food Lipids. CRC Press 2002.

Referências Complementares:

Base de dados para e-books e capítulos de livros:

FOODnetBASE: http://www.crcnetbase.com/page/food_science_ebooks

Critérios de Avaliação:

As avaliações terão caráter formativo e estarão pautadas na exigência de 75% de presença. O conceito final da disciplina será constituído por três notas diferentes, sendo: T = Trabalho escrito, correspondente ao formato de um artigo de divulgação técnica; R = Resumo do seminário e respectivo material de apresentação; S = seminário.

Observações: (período mais provável de oferecimento)

EMISSÃO: ____/____/____

PÁGINA: 1 de 2

Rubrica:



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

ASSINATURAS: (Prof. Responsável, Coordenador do Programa, Coordenador CPG/FEA, Diretor)

Instruções:

***Horas em sala - Ao total de horas de aulas teóricas ministradas (T) deverá obrigatoriamente ser associada carga horária em sala de aula. Só serão contabilizadas como carga didática as horas ministradas dentro de sala de aula.**

EMISSÃO: ____/____/____
PÁGINA: 2 de 2

Rubrica: