



## Consultar Informações da Disciplina

## Disciplina

Código/Nome:

**TA826 - Processos Tecnológicos V**

Nível:

**Graduação**

Situação:

**Ativo**

Catálogo:

**2018**

&lt;&lt; Voltar

« Informações da Disciplina

Nome em Inglês: **Technology Processes V**Nome em Espanhol: **Procesos Tecnológicos V**Tipo de Disciplina: **Semanal**Tipo de Aprovação: **Nota e Frequência**Característica: **Regular**Percentual Mínimo de Frequência: **75%**Tipo do Período / Período de Oferecimento: **Semestral / 2º Período - períodos pares**Exige Exame: **Sim**Coordenadoria Geral: **8 - Comissão de Graduação dos Cursos de Engenharia de Alimentos**Unidades/Departamentos Responsável: **04.00 - Faculdade de Engenharia de Alimentos**Ano de Criação: **2004**

» Carga Horária

» Ocorrência em Currículo

» Pré-Requisitos

» Continências / Equivalências

## Ementa

Físico-química do glóbulo de gordura do leite. Instabilidade de emulsão. Fabricação de manteiga, cremes de leite pasteurizado e esterilizado. Creme chantilly. Gelados comestíveis. Função dos ingredientes e processamento. Tecnologia do processamento de produtos de base lipídica de origem vegetal: produção de óleos, gorduras comestíveis e margarinas. Refino, clarificação, desodorização, hidrogenação, fracionamento e interesterificação de óleos e gorduras. Formulação de gorduras especiais.

## Programa

Teórico:

Tecnologia do processamento de produtos de base lipídica de origem vegetal.

Refino de óleos: condições industriais e controle.

Classificação: conceitos de absorção, pigmentos, terras clarificantes e inovação de refino alcalino com uso de sílicas.

Desodorização: refino físico e químico; processo e controle.

Mudança de consistência: Hidrogenação, Fracionamento e interesterificação. Comparações de processos, produtos e controle.

Formulação de gorduras e margarinas através de redes neurais: processo de obtenção de margarinas, controle e formulação. Proposta de formulação através de redes neurais a partir de dados de % de sólidos totais.

## Bibliografia

**Referências básicas:**

1. WALSTRA, P., WOUTERS, J.T.M., TOM. **Dairy science and technology**.
2. GOFF, H.D. **Instability and Partial Coalescence in Whippable Dairy Emulsions**. Journal of Dairy Science , n. 80, p.2620-2630, 1997.
3. BLOCK, J.M., BARRERA-ARELLANO, D. **Temas Selectos en Aceites e Grasas**. 1ª ed. São Paulo: Edgard Blucher Ltda, 2009. Vol. 1 - Processamento.

**Referências complementares:**

1. BLOCK, J.M., BARRERA-ARELLANO, D. **Temas Selectos en Aceites e Grasas**. 1ª ed. São Paulo: Edgard Blucher Ltda, 2009. Vol. 2 - Química
2. TAMIME, A.Y. **Dairy fats and related products**. Blackwell Publishing Ltd, 2009. Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com>
3. GOFF, H. D., HARTEL, R. W. **Ice cream**. 7th ed. New York: Springer International Publisher Science, Technology, Medicine, 2013. 371p

4. RAJAH, K.K. **Fats in Food Technology**. 2nd ed., Blackwell Publishing Ltd.,2014. Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com>

5. KESSLER, H. G., KESSLER, V. **Food Engineering and Dairy technology**, 1981.

Observação

<< Voltar