|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ****PRÓ-REITORIA DE ENSINO** |

 **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

|  |
| --- |
| **Centro de Tecnologia** |
| **Departamento de Engenharia de Alimentos** |
| **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG** |
| **COMPONENTE CURRICULAR** |
| Tópicos especiais em processos e produtos de origem vegetal | Código: **DAL 4016** |
| Carga Horária: 45 **horas** | Créditos: 3 | Ano de Implantação: **2016** | **eletiva** |
| 1. EMENTA |
| Principais operações unitárias envolvidas no processamento de alimentos de origem vegetal (cereais, frutas, hortaliças, plantas aromáticas e especiarias). |
| 2. OBJETIVOS |
|  |
| 3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO |
|  |
| 4. METODOLOGIA |
|  |
| 5. REFERÊNCIAS |
| 5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)MEIRELES, M. Ângela A, ed. Extracting bioactive compounds for food products: theory and applications, 2009.IBARZ, A., BARBOSA-CANOVAS, G., Unit Operations in Food Engineering, CRC Press, Boca Raton, New York, USA, 2003BRENNAN, J.G., Food Processing Handbook, WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim, Germany, 2006. WILHELM, L.R., SUTER, D.A., BRUSEWITZ, G.H., Food & Process Engineering Technology, St.Joseph, Michigan, ASAE, 2005. PERRY, H.R.,GREEN, D.W. Perry’s Chemical Engineers’ Handbook, MacGraw-Hill, USA, 1997.CULLEN, P.J., Food Mixing: Principles and Aplications, Wiley-Blackwell, Iowam USA, 2009 FELLOWS, P., Food Processing Technology – Principles and Practice, CRC Press LLC, Boca Raton, New York, USA, 2000.BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N., Fundamentos de Tecnologia de Alimentos, Atheneu, São Paulo, 1998. CRUESS, W.V., Produtos Industriais de Frutas e Hortaliças ed. Edgard Blucher, São Paulo, 1973  |
| 6. Provável horário |