

CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

Unidade curricular:

Processamento de Alimentos

Curricular Unit:

Food Processing

Docente responsável (preencher o nome completo):

Responsible academic staff member (fill in the fullname):

Luis Filipe Torrinha Ferreira Lima

Objetivos da unidade curricular e competências a desenvolver (1000 caracteres);

Identificar alimentos processados e não processados. Conhecer as propriedades dos alimentos. Identificar as diferentes operações unitárias no processamento de alimentos. Identificar as propriedades físicas e químicas determinantes em cada etapa de processamento. Identificar as alterações sofridas ao longo da cadeia de processamento, de acordo com as propriedades físicas, químicas e nutricionais. Identificar os parâmetros de monitorização no processamento alimentar.

Objectives of the curricular unit and competences to be developed (1000 caracteres)

To identify the differences between processed food and non processed food. To identify the food properties. To identify all unit operations in food processing. To identify the food properties involved in food processing. To identify the alterations on food according physical-chemical and nutritional changes. To identify the parameters used for food processing monitorization.

Conteúdos programáticos (1000 caracteres):

Introdução ao Processamento de Alimentos. Princípios básicos e introdução às principais operações unitárias. Tratamentos prévios dos alimentos. Separação e concentração de componentes alimentares. Conservação de alimentos. Processamento por aplicação de calor. Processamento por refrigeração. Extrusão. Utilização de radiações no processamento alimentar. Embalagem e armazenamento. Processamento dos diversos tipos de alimentos. Tecnologia das fermentações e tecnologia enzimática.

Syllabus (1000 caracteres)

Introduction to Food Processing. Principles of food processing. Introduction to unit operations. Previous treatments of food. Separation and concentration of food components. Food preservation. Processing by heating and by cooling. Extrusion. Food irradiation. Packing and storage of food products. Processing technologies of different types of food. Fermentation and enzymatic technology.

Referências bibliográficas (máximo três títulos):

1. Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. 1999. 2nd Ed. Arnold L. Demain, Julian E. Davfies. ASM Press Washington D.C.
2. Food Processing Technology. Principles and Practice. 1992. PJ Fellows. Ellis Horwood Limited.
3. Food Packaging Technology. Vol. 1 e 2. 1996. Ed. G. Bureau, JL. Multon. VCH Publishers Inc.

O regente (data e assinatura):