****

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA**

Prédio das Usinas - CEP: 89870-000 Pinhalzinho – Santa Catarina - |cpgcta.ceo.udesc.br/

 +55 (49) 2049-9599 E-mail – secretaria.ppgcta2016@outlook.com - ppgcta.ceo@udesc.br

**QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS**

**Código da disciplina:** 16501

**Número de créditos:** 3 (45 horas/aula)

**Ementa:** Propriedades químicas e transformações bioquímicas dos carboidratos, proteínas e lipídios nos alimentos. Reações químicas e enzimáticas que ocorrem durante o processamento e o armazenamento de alimentos. Alterações bioquímicas post mortem de mamíferos, aves e peixes. Alterações bioquímicas pós-colheita de frutas e hortaliças. Enzimas importantes no processamento de frutas e hortaliças.

**BIBLIOGRAFIA:**

ALAIS, C.; LINDEN, G. **Food biochemistry**. New York: Ellis Horwood, 1991.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 3.ed. São Paulo: Editora Ateneu, 2003.

COELHO, T. **Alimentos - propriedades físico-químicas**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica, 2001.

COULTATE, T. P. **Alimentos a química de seus componentes.** 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

HUI Y. H.; NIP, W. K.; NOLLET, L. M. L.; PALYATH, G.; SIMPSON, B. K. **Food biochemistry and food processing.** Wiley-Blackwell, 2006.

KOBLITZ, M. G. B. (coord.) **Bioquímica de alimentos, teoria e aplicações práticas**. São Paulo:Editora Guanabara Koogan, 2008.

LAWRIE, R. A**. Ciência da carne.** 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger: princípios de bioquímica.** 4 ed, São Paulo: Sarvier, 2006.

Periódicos específicos: Food Chemistry, Analytical and Bionalytical Chemistry, Journal of Food and Agricultural Research.