UDESC UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA | JOINVILLE CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUÍMICA
SEMINÁRIOS

2019/1 – PPGQ / SEM I e II

DATA:
24/04/19

PALESTRANTE:
Tainara Vieira (mestranda em Química Aplicada) [Currículo Lattes]

INSTITUIÇÃO:
UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina

TÍTULO DA PALESTRA:
Química de Alimentos: propriedades funcionais das proteínas.

RESUMO:

A química de alimentos caracteriza-se por uma ciência multidisciplinar que estuda as interações químicas que ocorrem nos alimentos, inclusive durante seu processamento e armazenamento, a fim de melhorá-los em relação a estabilidade, custos e processo. Dentre os componentes majoritários nos alimentos temos as proteínas, que possuem propriedades funcionais, ou seja, propriedades físico-químicas que podem modificar as características originais durante seu processamento como um todo. Portanto, o objetivo da palestra é introduzir o que é a química de alimentos e sua importância, falar brevemente sobre as interações dos alimentos com a água, tendo visto que esse é o componente em maior quantidade dos alimentos e, por fim, explanar sobre propriedades funcionais das proteínas e suas aplicações na área alimentícia.