

QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS (obrigatória: 3 créditos)

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.