

PROPRIEDADES FÍSICAS E TERMOFÍSICAS DE ALIMENTOS (optativa: 3 créditos)

Ementa: Propriedades reológicas de alimentos fluidos e sólidos. Modelos reológicos. Medição de propriedades. Viscosidade. Transição vítrea em alimentos sólidos. Textura. Propriedades térmicas. Termodinâmica de sistemas alimento-água. Atividade de água.

Bibliografia:

NORTON, I. T.; SPYROPOULOS, F.; COX, P. **Practical food rheology: an interpretive approach**. Blackwell Publishing, 2011.

RAO, M. A.; RIZVI, S. S. H.; DATTA, A. K. **Engineering properties of foods**. Third Edition. CRC Press, 2005.

BOURNE, M. C. **Food texture and viscosity: concept and measurement**. Second edition. Elsevier Science & Technology Books, 2002.

SINGH, R. P. & HELDMAN, D. R. **Introduction to food engineering**. Fourth Edition. Elsevier, 2009.

Artigos científicos da área.