

Disciplina	Código	C H	Créditos
TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	MPTA37	45	3
<p>Ementa</p> <p>Obtenção, conservação e processamento de frutas e hortaliças. Extração e processamento de óleos e gorduras vegetais. Processamento e controle de qualidade de bebidas. Produção, caracterização e utilização de amidos e farinhas.</p>			
<p>Referências</p> <p>CHITARRA, M.I.F. e CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. rev. e ampl. Lavras : UFLN, 2005, 783p.</p> <p>FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos). ISBN 8536306521.</p> <p>JONGEN, W. Improvingthesafetyoffreshfruitandvegetables. Cambridge : Boca Raton : Woodhead : CRC, 2005, 639p.</p> <p>MORETTI, C. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Brasília :Embrapa, 2007. 531p.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.) et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 8536304367 (v.1).</p> <p>POKORNY, J., YANISHLIEVA, N., GORDON, M. Antioxidantes de los alimentos. Aplicacionesprácticas. Zaragoza: Acribia, 2005, 380.</p> <p>SCHMIDT, F.L.; EFRAIM, P.; KRAMER BIASI, L.C.. <i>Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar</i>. 2014. Base de dados: ScienceDirect</p> <p>SEIBEL, N.F. Soja: cultivo, benefícios e processamento. Curitiba, PR: CRV, 2018. 150 p. ISBN 9788544420881.</p> <p>SINHA, N. K., EVRANUZ, E. O., JASIM, A. Handbook of vegetables & vegetables processing, Wiley Blackwell, 2010, 776p.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo, SP : Blucher, 2016. 575 p</p> <p>VENTURINI-FILHO, W. Bebidas não alcoólicas: Ciência e Tecnologia. São Paulo, SP: Blucher, 2018. 524p</p> <p>WEBER, E. A. Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos. Canoas: Salles, 2005. 486 p.</p>			