

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: 93058 Ano Curricular: 1º Semestre: 1º Obrigatória Créditos: 4.0 ECTS

Docentes : António S. Barreto (CCP), Marília C. Ferreira, Maria João Fraqueza

1. Horas de contacto:

Teóricas - 30 horas **Práticas** - 10 horas **Total** - 40 horas

2. Objectivos:

Pretende-se que o estudante obtenha conhecimentos de tecnologia alimentar, de modo a colaborar na execução de tarefas de consultadoria e transformação, armazenamento e distribuição de alimentos de origem animal e outros

3. Programa:

Teórico - Princípios fundamentais do tratamento tecnológico de alimentos. Principais fatores que condicionam a alteração dos alimentos. Processos que utilizam fatores combinados de repressão de causas - "Hurdle Technology". A temperatura como fator de conservação e transformação de alimentos. Aditivos alimentares. Noções básicas sobre instalações frigoríficas. "Produção" de frio. Esquema de funcionamento de uma instalação de compressão. Noções básicas sobre tratamento de alimentos pelo calor (pasteurização e esterilização). Tecnologia de alimentos de origem animal – carne, leite e produtos da pesca. Tecnologia de alimentos de origem vegetal. Tecnologia de vinho

Prático – Tecnologia de alimentos – tecnologia de produção de conservas, produtos de salsicharia, produtos lácteos, e produtos derivados da pesca. Avaliação de frutos.

4. Bibliografia:

- Alfa-Laval. 1995. Manual de Industrias Lacteas. Ed Alfa - Laval.
- Burgers, G. H. O. 1987. El Pescado y las Industrias Derivados de la Pesca. Ed Acribia, S. A. Zaragoza
- Multon, J.L. 1992. Additifs & Auxiliaires de Fabrication dans les Industries Agro-Alimentaires. Ed. Technique & Documentation – Lavoisier, Paris, France.
- Prandl, O. 1994. Tecnología e Higiene de la Carne. Ed. Acribia, S. A., Zaragoza.
- Swatland H.J. (2000). Meat Cuts and Muscle Foods. Nottingham University Press, Thrumpton, Nottingham NG 11 OAX, England.
- Wirth. F.1992. Tecnologia de los Embutidos Escaldados. Ed. Acribia, S. A. Zaragoza.

5. Avaliação:

Os conhecimentos adquiridos pelos estudantes são avaliados através de um exame escrito final integrando a matéria teórica e prática composto por questões de escolha de afirmações verdadeiras ou falsas

O Coordenador Científico e Pedagógico

Data 19 / 07 / 2012