

Programa Analítico de Disciplina

TAL 439 - Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2019

Número de créditos: 4
Carga horária semestral: 60h
Carga horária semanal teórica: 2h
Carga horária semanal prática: 2h
Semestres: II

Objetivos

Não definidos

Ementa

Introdução à química e tecnologia de amidos. Estrutura do grânulo e características químicas de amidos. Propriedades tecnológicas de amido. Influência de ingredientes e modificações em amidos. Aspectos de qualidade de grãos e farinha de trigo. Principais componentes de farinha de trigo. Farinha de trigo - testes de qualidade tecnológica. Ingredientes e equipamentos na panificação. Processamento dos pães: etapas e métodos de processamento. Bolos: ingredientes; sistemas de fermentação; formulação. Bolos: processamento. Massas alimentícias: tipos e ingredientes. Massas alimentícias: processamento.

Pré e co-requisitos

TAL 392 e TAL 406

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Engenharia de Alimentos	8

Oferecimentos optativos

Não definidos

TAL 439 - Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1.Introdução à química e tecnologia de amidos	2h	0h	0h	0h	2h
2.Estrutura do grânulo e características químicas de amidos	2h	0h	0h	0h	2h
3.Propriedades tecnológicas de amido	2h	0h	0h	0h	2h
4.Influência de ingredientes e modificações em amidos	2h	0h	0h	0h	2h
5.Aspectos de qualidade de grãos e farinha de trigo	2h	0h	0h	0h	2h
6.Principais componentes de farinha de trigo	2h	0h	0h	0h	2h
7.Farinha de trigo - testes de qualidade tecnológica	2h	0h	0h	0h	2h
8.Ingredientes e equipamentos na panificação	3h	0h	0h	0h	3h
9.Processamento dos pães: etapas e métodos de processamento	3h	0h	0h	0h	3h
10.Bolos: ingredientes; sistemas de fermentação; formulação	3h	0h	0h	0h	3h
11.Bolos: processamento	3h	0h	0h	0h	3h
12.Massas alimentícias: tipos e ingredientes	2h	0h	0h	0h	2h
13.Massas alimentícias: processamento	2h	0h	0h	0h	2h
14.Propriedades de pasta de amidos de diferentes fontes	0h	4h	0h	0h	4h
15.Claridade e rigidez de pastas e géis	0h	2h	0h	0h	2h
16.Teste de expansão de polvilhos	0h	2h	0h	0h	2h
17.Teste de Glúten	0h	2h	0h	0h	2h
18.Farinografia	0h	2h	0h	0h	2h
19.Extensografia	0h	2h	0h	0h	2h
20.Pão: efeito de ingredientes	0h	4h	0h	0h	4h
21.Pão: efeito de processamento	0h	4h	0h	0h	4h
22.Massas alimentícias: efeito de ingredientes e processamento	0h	2h	0h	0h	2h
23.Massas alimentícias: teste de cozimento	0h	2h	0h	0h	2h
24.Bolo: efeito de ingredientes	0h	2h	0h	0h	2h
25.Bolo: efeito do processamento	0h	2h	0h	0h	2h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: YFGA.JBJS.DPZG

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; e Debate mediado pelo professor
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor; Prática executada por alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes; Prática executada por todos os estudantes; e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário e Transporte para visita Técnica

TAL 439 - Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
BENNION, E.B.; BAMFORD, G.S.T. Technology of Cake, 6th ed. Springer 1997. 421p.	1
CAUVAÏN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2nd ed. Editora Manole. 2009. 418p.	0
CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como Fazer Massas. Editora Ícone. 1986. 127p	0
FRANCO, C.M.L.; DAIUTO, E.R.; DEMIATE, I.M.; CARVALHO, L.J.C.B.; LEONEL, M.; CEREDA, M.P.; VILPOUX, O.F. e SARMENTO, S.B.S. Propriedades gerais do amido. In: Serie Culturas de Tuberosas Amiláceas Latino Americanas. Vol. 1. Fundação Cargill, 2002. 221p.	0
PYLER, E.J.; GORTON, L.A. Baking Science and Technology. Vol 1: Fundamentals and Ingredients. 4th ed. Sosland Pub. Co., 2009. 772p.	0
PYLER, E.J.; GORTON, L.A. Baking Science and Technology. Vol 2: Formulation and Production. 4th ed. Sosland Pub. Co., 2010. 782p.	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Bakers digest	0
Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos	0
Cereal Chemistry	0
Cereal Foods World	0
Journal of Cereal Science	0