



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

TAL392 Matérias-Primas de Origem Vegetal

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

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

BQI100

Ementa

Frutas e hortaliças como matérias primas. Matérias primas tuberosas (batata, mandioca, inhame, etc). Cereais e leguminosas como matérias-primas: (trigo, milho, arroz, cevada, soja, aveia, centeio, feijão, etc.).

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	3



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL392 Matérias-Primas de Origem Vegetal

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Frutas e hortaliças como matérias primas 1.1. Definição 1.2. Classificação 1.3. Fisiologia da maturação e senescência de frutos e hortaliças 1.4. Composição química 1.5. Conservação pós colheita 1.5.1. Alterações fisiológicas 1.5.2. Injúria mecânica 1.5.3. Deterioração microbiológica	14
2	Matérias primas tuberosas (batata, mandioca, inhame, etc) 2.1. Definição 2.2. Aspectos botânicos 2.3. Composição química 2.4. Armazenamento e conservação	8
3	Cereais e leguminosas como matérias-primas: (trigo, milho, arroz, cevada, soja, aveia, centeio, feijão, etc.) 3.1. Definição 3.2. Aspectos botânicos 3.3. Composição química 3.4. Armazenamento e conservação	8



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL392 Matérias-Primas de Origem Vegetal

TAL392 Matérias-Primas de Origem Vegetal

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Classificação e Embalagem de Frutas e Hortaliças para a Comercialização e Processamento	2
2	Índice de Colheita	2
3	Aplicação de Etileno	2
4	Uso de Embalagens com Atmosfera Modificada para a Comercialização de Frutas e Legumes	2
5	Classificação de cereais	2
6	Avaliação das Características Físicas dos Grãos, Raízes e Tubérculos (formas, dimensões, massa específica, morfologia)	4
7	Avaliação da Qualidade Comercial do Trigo (classificação em tipos, determinação de vitreosidade, em hectolitro e da atividade da alfa-amilase)	4
8	Avaliação de Qualidade Industrial de Raízes e Tubérculos (massa específica, teor de amido, forma)	4
9	Avaliação de Qualidade Industrial do milho (tipos, acidez, dureza, cor)	4
10	Avaliação de Qualidade Industrial e Culinária do Arroz	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL392 Matérias-Primas de Origem Vegetal

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - BENNION, Edmund B. The Technology of Cake Making. Aylesbury: L. Hill, 1983. 390p. [Exemplares disponíveis: 1]
- 2 - HUMMEL, C. Macaroni Products; manufacture, processing and packing. 2a ed. London: Food Trade Press, 1966. 287p. [Exemplares disponíveis: 1]
- 3 - Matérias Primas Alimentícias - Composições e Controle de Qualidade, Koblitz, M.G.B. ED. Guanabara koogan, 2011. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - PYLER, E.J. Baking Science and Technology. Chicago: Siebel publishing Company, 1988. Vol 1. [Exemplares disponíveis: 2]
- 5 - PYLER, E.J. Baking Science and Technology. Chicago: Siebel publishing Company, 1988. Vol 2. [Exemplares disponíveis: 2]

Bibliografia Complementar:

- 6 - CEAGESP - Centro de qualidade em Horticultura. Produto em Ordem. São Paulo: CEAGESP-CQH, 2006, 20p (Circular Técnica) [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - LUH, B.S. Comercial vegetables processing AVI Publishing Co., 1975. 755p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 8 - POMERANZ, Yeshajahu. Bread science and technology Westport, Conn.: Avi, 1971. 262p. [Exemplares disponíveis: 2]
- 9 - Somogyi, L.P.; Ramaswamy, H.S.; Hui, Y.H. Processing fruits: science and technology - biology, principles and applications. Technomic Publishing Company, 1996. [Exemplares disponíveis: Não informado.]