



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

TAL434 Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas

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: II	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

BQI100

Ementa

Natureza das gorduras e óleos. Reações das gorduras e ácidos graxos. Propriedades físicas dos óleos, gorduras e ácidos graxos. Gordura na dieta. Matéria-prima para óleos e produtos gordurosos. Composição e características individuais de óleo e gordura. Principais óleos de cozinha e salada. Transporte e armazenamento da matéria-prima oleaginosa. Métodos de extração de óleo e gorduras. Refinação de óleos e gorduras. Hidrogenação. Aproveitamento industrial de óleos e gorduras nas indústrias químicas e de cosméticos. Aproveitamento dos subprodutos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL434 Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Natureza das gorduras e óleos 1.1. Glicerídeos, ácidos graxos e outros componentes	2
2	Reações das gorduras e ácidos graxos 2.1. Principais reações do grupo carboxílico	2
3	Propriedades físicas dos óleos, gorduras e ácidos graxos	2
4	Gordura na dieta 4.1. Função nutricional e não-nutricionais das gorduras comestíveis	2
5	Matéria-prima para óleos e produtos gordurosos 5.1. Fonte, utilização e classificação de óleos e gorduras	2
6	Composição e características individuais de óleo e gordura	2
7	Principais óleos de cozinha e salada	2
8	Transporte e armazenamento da matéria-prima oleaginosa 8.1. Cuidados e avaliação de sua conservabilidade	5
9	Métodos de extração de óleo e gorduras 9.1. Pré-tratamento, preparação e extração	5
10	Refinação de óleos e gorduras 10.1. Métodos de refinação	1
11	Hidrogenação 11.1. Características gerais da reação	1
12	Aproveitamento industrial de óleos e gorduras nas indústrias químicas e de cosméticos	2
13	Aproveitamento dos subprodutos 13.1. Da extração, como torta ou farelo, etc.	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

	13.2. Da refinação, como ácidos graxos saponificados, glicerina, etc.	
--	---	--



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL434 Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas

TAL434 Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Determinação do Teor de Óleo ou Gordura (%p/p) da Matéria-prima Pleaginososa	2
2	Determinação do Teor de Ácidos Graxos Livres 2 (AGL) de um Óleo ou Gordura	2
3	Determinação do Índice de Saponificação (IS) de um Óleo ou Gordura	2
4	Determinação do Índice de Peróxido (IP) de um Óleo ou Gordura	2
5	Determinação Qualitativa da Rancidez de um Óleo ou Gordura (Teste de Kreis)	2
6	Determinação do Índice de Iodo de um Óleo ou Gordura (II)	2
7	Determinação do Índice de Refração (IR) e da Viscosidade (centipoise) de um Óleo ou Gordura	2
8	Determinação do Teor de Mucilagem de um Óleo	2
9	Determinação do Índice de Acidez (AGL) e de Matéria Corante em Margarina	2
10	Determinação do Teor de Cloreto de Sódio em Margarina	2
11	Extração de Óleo por Prensagem Descontínua a Nível de Laboratório	2
12	Extração de Óleo por Solvente a Nível de Laboratório	2
13	Refinação de um Óleo: Neutralização e Branqueamento a Nível de Laboratório	2
14	Refinação de um Óleo: Desodorização a Nível de Laboratório	2
15	Viagem: visita a uma fábrica de extração e processamento de óleos, gorduras vegetais e derivados	2

OBS.: O assunto do tópico 15, para os alunos que estiverem formando, e fará parte do roteiro da excursão dos referidos alunos.
Para aqueles que não estiverem naquela condição, será dado um assunto substituto.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL434 Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas
Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

- 1 - American Oil Chemistry Society - Journal of American oil Chemistry Society IRHO - oleagineux. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - COCS, L.V. Laboratory handbook for oil and fat analyts. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - HILDITCH, T.P. The Industrial Chemistry of the fats and waxes. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - SWERN, D. Bailey's industrial oil fats products. [Exemplares disponíveis: Não informado.]