



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

Programa Analítico de Disciplina

TAL439 Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados

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)*

TAL390 ou TAL392

Ementa

Introdução à química e tecnologia de amidos. Estrutura do grânulo e características químicas de amidos. Propriedades tecnológicas de amido. Modificações em amidos. Uso industrial de amidos nativos e modificados. 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; formulação - bolos de baixa e alta relação. Bolos: processamento. Massas alimentícias: tipos e ingredientes. Massas alimentícias: processamento.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	6



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL439 Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Introdução à química e tecnologia de amidos	2
2	Estrutura do grânulo e características químicas de amidos	2
3	Propriedades tecnológicas de amido	2
4	Modificações em amidos	2
5	Uso industrial de amidos nativos e modificados	2
6	Principais componentes de farinha de trigo	2
7	Farinha de trigo - testes de qualidade tecnológica	2
8	Ingredientes e equipamentos na panificação	3
9	Processamento dos pães: etapas e métodos de processamento	3
10	Bolos: ingredientes; formulação - bolos de baixa e alta relação	3
11	Bolos: processamento	3
12	Massas alimentícias: tipos e ingredientes	2
13	Massas alimentícias: processamento	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL439 Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e

TAL439 Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e

Derivados

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Capacidade de absorção de água	2
2	Clareza e rigidez de pastas e géis	4
3	Amilografia	2
4	Teste de expansão de polvilhos	2
5	Teste de Glúten	2
6	Farinografia	2
7	Extensografia	2
8	Produção de pães	4
9	Pão: efeito de ingredientes	2
10	Pão: efeito de processamento	2
11	Bolo: efeito de ingredientes	2
12	Bolo: efeito de processamento	2
13	Massas alimentícias: efeito do teor de glúten	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL439 Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - BENNION, Edmund B. The Technology of Cake Making. Aylesbury: L. Hill, 1983. 390p. [Exemplares disponíveis: 1]
- 2 - EL-DASH, A.A.; CAMARGO, C.O.; DIAZ, M.M. Fundamentos da Tecnologia de Panificação. Secretaria da Indústria e Comércio, Ciência e tecnologia do Estado de São Paulo, 1982. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - 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. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - HUMMEL, C. Macaroni Products; manufacture, processing and packing. 2a ed. London: Food Trade Press, 1966. 287p. [Exemplares disponíveis: 1]
- 5 - POMERANZ, Yeshajahu. Bread science and technology Westport, Conn.: Avi, 1971. 262p. [Exemplares disponíveis: 2]
- 6 - PYLER, E.J. Baking Science and Technology. Chicago: Siebel publishing Company, 1988. Vol 2. [Exemplares disponíveis: 2]
- 7 - PYLER, E.J. Baking Science and Technology. Chicago: Siebel publishing Company, 1988. Vol 1. [Exemplares disponíveis: 2]

Bibliografia Complementar:

- 8 - Bakers digest [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 9 - Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 10 - Cereal Chemistry [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 11 - Cereal Foods World [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 12 - Journal of Cereal Science [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 13 - Periódicos [Exemplares disponíveis: Não informado.]