



**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)\*

TAL392 e TAL406

**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.

**Oferecimento aos Cursos**

<b>Curso</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Período</b>
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	8



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

**TAL439 Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados**

<b>Seq</b>	<b>Aulas Teóricas</b>	<b>Horas/Aula</b>
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	Influência de ingredientes e modificações em amidos	2
5	Aspectos de qualidade de grãos e farinha de trigo	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; sistemas de fermentação; formulação	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**

<b>Seq</b>	<b>Aulas Práticas</b>	<b>Horas/Aula</b>
1	Propriedades de pasta de amidos de diferentes fontes	4
2	Clareza e rigidez de pastas e géis	2
3	Teste de expansão de polvilhos	2
4	Teste de Glúten	2
5	Farinografia	2
6	Extensografia	2
7	Pão: efeito de ingredientes	4
8	Pão: efeito de processamento	4
9	Massas alimentícias: efeito de ingredientes e processamento	2
10	Massas alimentícias: teste de cozimento	2
11	Bolo: efeito de ingredientes	2
12	Bolo: efeito do processamento	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, E.B.; BAMFORD, G.S.T. Technology of Cake, 6th ed. Springer 1997. 421p. [Exemplares disponíveis: 1]
- 2 - CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2nd ed. Editora Manole. 2009. 418p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como Fazer Massas. Editora Ícone. 1986. 127p [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - 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.]
- 5 - PYLER, E.J.; GORTON, L.A. Baking Science and Technology. Vol 1: Fundamentals and Ingredients. 4th ed. Sosland Pub. Co., 2009. 772p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - PYLER, E.J.; GORTON, L.A. Baking Science and Technology. Vol 2: Formulation and Production. 4th ed. Sosland Pub. Co., 2010. 782p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

---

**Bibliografia Complementar:**

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