



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

Programa Analítico de Disciplina

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

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

Número de créditos: 6		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	4	6
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	30	60	90

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

TAL430 e (TAL464 ou TAL467) e TAL468*

Ementa

Estruturação do projeto de desenvolvimento de um produto alimentício. Concepção de produtos alimentícios e de seu processo de desenvolvimento. Formulação de produtos alimentícios. Avaliação de produtos formulados.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Obrigatória	8
Engenharia de Alimentos	Optativa	-



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

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Estruturação do projeto de desenvolvimento de um produto alimentício	4
2	Concepção de produtos alimentícios e de seu processo de desenvolvimento 2.1. Elementos de análise de mercado aplicados ao desenvolvimento de novos produtos: a análise SWOT. 2.2. A definição do público alvo. 2.3. O design da embalagem e do rótulo do produto.	6
3	Formulação de produtos alimentícios 3.1. Ingredientes e produtos alimentares intermediários. 3.2. Aditivos com função sensorial: corantes e edulcorantes. 3.3. Aditivos com função de conservação: antioxidantes, conservantes e estabilizantes de emulsão. 3.4. Aditivos com função de estrutural e reológica: hidrocoloides espessantes e gelificantes. 3.5. Adjuvantes tecnológicos para alimentos. 3.6. Legislação relativa ao uso de ingredientes e aditivos em alimentos e à rotulagem dos produtos alimentícios. 3.7. Ensaios de formulação: escolha dos fatores e de seus níveis, das respostas de interesse e introdução ao tratamento estatístico dos dados.	12
4	Avaliação de produtos formulados 4.1. Análise sensorial: distinção entre testes discriminatórios e afetivos. 4.2. Testes acelerados de vida de prateleira (TAVP): princípio e exemplo.	8



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

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	<p>Estruturação do projeto e concepção do produto e de seu processo de desenvolvimento</p> <p>1.1. Definição do produto - justificativa da ideia. 1.2. Estruturação do projeto e elaboração do cronograma. 1.3. Identificação dos produtos concorrentes e do público-alvo. 1.4. Análises baseadas no modelo de Porter e na matriz SWOT. 1.5. Design da embalagem em função do público-alvo 1.6. Proposta de uma estratégia de lançamento.</p>	24
2	<p>Formulação de um produto alimentício e sua avaliação</p> <p>2.1. Identificação dos ingredientes e aditivos a serem empregados e de seus fornecedores, suas formas comerciais e seus preços. 2.2. Análise da legislação referente ao emprego de aditivos, à carga microbiana para a classe a que pertence o produto em desenvolvimento. 2.3. Planejamento dos ensaios de formulação: definição das variáveis críticas a serem consideradas nos ensaios. 2.4. Execução dos ensaios de formulação, análise dos resultados e seleção das fórmulas e processos mais adequados aos objetivos do produto em desenvolvimento. 2.5. Definição e realização de um teste sensorial em função das características e dos os objetivos do produto em desenvolvimento. 2.6. Identificação dos fatores limitantes para a conservação do produto, elaboração de proposta de condições de armazenamento e estimativa da vida de prateleira. 2.7. Proposta do rótulo, segundo a legislação relativa à classe a que pertence o produto em desenvolvimento.</p>	28
3	<p>Apresentação dos resultados por cada grupo de estudantes, sob a forma de relatórios escritos e seminários</p>	8



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

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - BARBOSA FILHO, A.N. Projeto e Desenvolvimento de Produtos. São Paulo: Ed. Atlas, 2009. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. São Paulo: Artmed, 2010. [Exemplares disponíveis: 20]
- 3 - MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2010. [Exemplares disponíveis: 10]

Bibliografia Complementar:

- 4 - DeMAN, J. M. Reology and texture in food quality. 1. ed. Westport: Avi Publishing Co Inc, 1976. 588p. [Exemplares disponíveis: 3]
- 5 - FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos. 1. ed. São Paulo: Editora Varela, 2004. [Exemplares disponíveis: 6]
- 6 - FURIA, T. E. Handbook of food additives. 2. ed. New York: CRC Press, 1973. [Exemplares disponíveis: 4]
- 7 - HO, Chi-Tang. Flavor technology: physical chemistry, modification, and process. 1. ed. New York: American Chemical Society, 1995. 280p. [Exemplares disponíveis: 2]
- 8 - MULTON, J. L. Aditivos y auxiliares de fabricación em las industrias agroalimentarias. 1. ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000. [Exemplares disponíveis: 3]