



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

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)*

(TAL423 ou TAL472) e TAL430 e (TAL464 ou TAL467) e TAL468*

Ementa

Estruturação de um projeto de desenvolvimento de produto alimentício. Ecoconcepção de produtos alimentícios. Análise estratégica no desenvolvimento de produtos alimentícios. Uso de ingredientes, aditivos e auxiliares de tecnologia na formulação de produtos alimentícios: vantagens, inconvenientes e critérios para seleção racional. Avaliação e seleção de produtos alimentícios formulados.

Oferecimento aos Cursos

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Estruturação de um projeto de desenvolvimento de produto alimentício	2
2	Ecoconcepção de produtos alimentícios 2.1. Adequação do processo de fabricação às necessidades sociais e exigências legais relacionadas ao meio ambiente 2.2. Seleção de materiais para embalagens em acordo com as necessidades sociais e exigências legais relacionadas ao meio ambiente	6
3	Análise estratégica no desenvolvimento de produtos alimentícios 3.1. Análise "SWOT" 3.1.1. Ambiente interno: forças e fraquezas da empresa 3.1.2. Ambiente externo: oportunidades e ameaças do mercado 3.2. Público-alvo 3.3. Concorrentes diretos e indiretos 3.4. Aspectos legais (Codex Alimentarius, ANVISA/MS e SDA/MAPA)	6
4	Uso de ingredientes, aditivos e auxiliares de tecnologia na formulação de produtos alimentícios: vantagens, inconvenientes e critérios para seleção racional 4.1. Ingredientes e produtos alimentares intermediários (PAIs) 4.2. Adjuvantes tecnológicos para alimentos 4.3. Aditivos para alimentos - funcionalidades tecnológicas 4.3.1. Aditivos com função sensorial: corantes, edulcorantes, acidulantes e exaustores de gosto 4.3.2. Aditivos com função de conservação: antioxidantes, conservantes e estabilizantes de emulsão 4.3.3. Aditivos com função de estrutural e reológica (agentes de textura): hidrocolóides espessantes e gelificantes 4.4. Legislação relativa ao uso de ingredientes e aditivos em alimentos e à rotulagem dos produtos alimentícios 4.5. Aspectos socioeconômicos e controvérsias do uso de aditivos em produtos alimentícios	12
5	Avaliação e seleção de produtos alimentícios formulados 5.1. Distinção entre testes sensoriais discriminatórios e afetivos em termos de sua aplicabilidade durante o desenvolvimento de produtos alimentícios	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Estruturação do projeto e ecoconcepção do produto e de seu processo de desenvolvimento 1.1. Definição do produto (justificativa e caráter inovador da ideia) 1.2. Estruturação do projeto: elaboração do cronograma e do orçamento 1.3. Identificação dos produtos concorrentes e do público-alvo 1.4. Análise SWOT 1.5. Proposta de embalagem em edequação com o público-alvo e com a legislação ambiental	24
2	Formulação de um produto alimentício e sua avaliação 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 e aos padrões físico-químicos e microbiológicos do produto em desenvolvimento 2.3. Planejamento dos ensaios de formulação: definição das variáveis críticas a serem consideradas nos ensaios. 2.4. Definição e realização de um teste sensorial em função das características e dos objetivos do produto em desenvolvimento 2.5. Análise dos resultados e seleção das fórmulas e processos mais adequados aos objetivos do produto em desenvolvimento 2.6. Proposta do rótulo, em acordo com a legislação relativa à classe a que pertence o produto em desenvolvimento	28
3	Apresentação dos resultados por grupo de estudantes, sob a forma de relatórios escritos e seminários	8



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL494 Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - BERTOLINO, M. T. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2012 (ISBN 978-853632777-8) [Exemplares disponíveis: 2]
- 2 - DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. São Paulo: Artmed, 2010 (ISBN 978-853632248-9) [Exemplares disponíveis: 20]
- 3 - GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas, 3ª edição. Viçosa: Editora UFV, 663p. (ISBN 978-857269424-7) [Exemplares disponíveis: 10]
- 4 - MINIM, V.P.R. Análise sensorial - estudo com consumidores, 2ª edição. Editora UFV, 2010. 225p. (ISBN 978-85726394-3) [Exemplares disponíveis: 10]

Bibliografia Complementar:

- 5 - FURIA, T. E. Handbook of food additives, 2nd edition. New York: CRC Press, 1973. (ISBN 978-087819542-4) [Exemplares disponíveis: 4]
- 6 - MULTON, J. L. Aditivos y auxiliares de fabricación em las industrias agroalimentarias, 1ª edição. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000. (ISBN 978-842000897-4) [Exemplares disponíveis: 3]