



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	
ANÁLISE INSTRUMENTAL DE COR E TEXTURA DE ALIMENTOS	Total (teórica e prática)	Créditos
	30	2

EMENTA

A importância dos parâmetros de textura e cor nos alimentos. Descrição dos instrumentos para medição. Classificação e descrição dos testes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Importância da textura em alimentos
2. Textura
 - 2.1 Definição
 - 2.2 Vocabulários de acordo com as características de textura
3. Definições a serem conhecidas previamente
 - 3.1 Tensão
 - 3.2 Deformação
 - 3.3 Viscosidade
 - 3.4 Viscoelasticidade
 - 3.5 Diagrama de tensão x deformação
4. Instrumentos para medição de força
5. Classificação e descrição dos testes de textura (como medir e avaliar)
 - 5.1 Punção (teórica e prática)
 - 5.2 Compressão-extrusão
 - 5.3 Espalhabilidade
 - 5.4 Compressão Uniaxial (teórica e prática)
 - 5.5 Tração
 - 5.6 Fratura e flexão
 - 5.7 Teste de Corte-cisalhamento (teórica e prática)
 - 5.8 Simulando a ação de um dente incisivo (teórica e prática)
 - 5.9 Teste de queda
 - 5.10 Fluxo de corrente por gravidade
 - 5.11 Perfil de Textura (TPA) (teórica e prática)
 - 5.12 Teste de ruído
6. Parâmetros gerais a serem controlados durante a análise
7. Discussão sobre o teste mais adequado para um alimento específico
8. Correlações com as propriedades sensoriais

BIBLIOGRAFIA

Bourne, M. C. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Elsevier Science & Technology Books. 2002.
Kilcast, D. Texture in Food, Volume 2: Solid Foods. Taylor & Francis. 2004.
Steffe, J.F. Rheological Methods in Food Process Engineering. Freeman Press. 1996.

PERIÓDICOS: Journal of Food Engineering Journal of Texture Studies