



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	
	Total	Créditos
PROTEÍNAS E FIBRAS ALIMENTARES NA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	45	3

OBJETIVO DA DISCIPLINA

Apresentar ao pós-graduando aspectos químicos, bioquímicos, nutricionais e funcionais de proteínas e fibras alimentares de diferentes fontes como insumos e produtos alimentícios nas indústrias de alimentos, suplementos e nutracêutica.

EMENTA

Aspectos químicos e bioquímicos das proteínas. Proteínas de diferentes fontes. Aspectos nutricionais de proteínas animais e vegetais. Insumos e produtos proteicos. Funcionalidades das proteínas. Peptídeos bioativos. Noções de alergias proteicas. Aspectos químicos e bioquímicos das fibras alimentares. Fibras alimentares solúveis e insolúveis. Fontes de fibras alimentares. Insumos e produtos à base de fibras. Funcionalidades das fibras alimentares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Proteínas: Aspectos químicos e bioquímicos das proteínas. Proteínas de diferentes fontes: proteínas animais e vegetais.
- Proteínas: Ferramentas analíticas para estudo de proteínas em alimentos.
- Proteínas: Aspectos nutricionais de proteínas animais e vegetais. Qualidade proteica: digestão humana.
- Proteínas: Insumos e produtos proteicos. Funcionalidades tecnológicas das proteínas.
- Proteínas: Funcionalidades biológicas das proteínas. Peptídeos bioativos. Noções de alergias proteicas.
- Fibras Alimentares: Aspectos químicos e bioquímicos das fibras alimentares. Fontes de fibras alimentares.
- Fibras Alimentares: Ferramentas analíticas para estudo de fibras alimentares.
- Fibras Alimentares: Fibras alimentares solúveis e insolúveis. Insumos e produtos à base de fibras. Funcionalidades tecnológicas e biológicas das fibras alimentares

BIBLIOGRAFIA

DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4 ed. São Paulo: Artmed, 2010. 900p.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

SGARBIERI, V. **Proteínas em alimentos proteicos**. 1 ed. São Paulo: Sarvier, 1996. 518 p.

PERIÓDICOS:

- Food Chemistry; Food Research International; International Journal of Food Science and Technology; Journal of Food Science; Innovative Food Science and Emerging Technologies; LWT