

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO<sup>1</sup>  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO<sup>2</sup>**



<b>Disciplina:</b> Tecnologia de Secagem de Produtos Alimentícios e Estudos de Estabilidade dos Produtos Sólidos		<b>Status:</b> optativa
<b>Código:</b> PGN036	<b>Carga horária:</b> 45 h	<b>Créditos:</b> 3

### **Ementa**

A disciplina envolverá aspectos técnico-científicos e regulatórios da produção de pós-alimentícios através das diferentes técnicas de evaporação e concentração. Serão abordadas as propriedades termodinâmicas de secagem e curvas e tipos de secadores, assim como a otimização das condições de secagem de alimentos. A qualidade dos pós-obtidos será observada através de técnicas analíticas para determinação da estabilidade dos produtos. A relação estabilidade e os diferentes sistemas de acondicionamento. Visão global do estudo de estabilidade e aspectos regulatórios também será tratada. Embalagem e estocagem de produtos desidratados.

### **Bibliografia**

BARBOSA-CÁNOVAS, G. Y.; VEGA-MERCADO, H. Deshidratación de alimentos. Madrid: Editorial Acribia, 2000.

STRUMILLO, C.; KUDRA, T. Drying: principles, applications and design. New York: Gordon and Breach Science Publishers, 1986.

JENS T. CARSTENSEN, drug stability: principles and practices, Editora Marcel Dekker, New York, 1990.

JENS T. CARSTENSEN AND C. T. RHODES, drug stability : principles and practices, 3ª edição, Revisada e expandida, Editora Marcel Dekker, New York, 2000.

CRUZ, G. A. Desidratação de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1990.

LOPEZ GOMEZ, A; BARBOSA CANOVAS, G. V. Food plant design. Boca Raton: CRC Press, 2005.

MAFART, P.; BÉLIARD, E. Ingeniería industrial alimentaria. Zaragoza: Acribia, 1994. PERRY, R. H; GREEN, D. W. Perry's chemical engineer's handbook. 7. ed. New York: McGraw-Hill, 1997.



SINGH, R. P.; HELDMAN, D. R. Introduction to food engineering. New York: Academic Press, 1984.

TOLEDO, R. T. Fundamentals of food process engineering. 2. ed. New York: Chapman & Hall, 1994.

VANACLOCHA, A. C.; REQUENA, J. A. Procesos de conservación de alimentos. Prensa: Editorial Mundi, 2003.

STRUMILLO, C. AND KUDRA, T., Drying: principles, applications and design, Gordon and Breach Science Publishers. New York. 1986.

KEYY, R. B., Drying, principles and practice, Pergamon Press. Oxford. 1972.

KEYY, R. B., Introduction to industrial drying operations, Pergamon Press. Oxford. 1978.

JAMES . I. WELLS, Pharmaceutical Preformulation: The physicochemical properties of drug substances, Ellis Horwood, Frist edition, Chicester, England, 1988.

EUGENE L. PARROT, Pharmaceutical Technology: Fundamental Pharmaceutics, Burgess Publishing Company, Mineapolis, USA, 1970.

M. H. RUBINSTEIN, Pharmaceutical Technology: Drug Stability, Ellis Horwood, Chicester, England, 1989.

L. LACHMAN; H. A. LIERBERMAN; J. L. KANIG, The theory and Praticce of Industrial Pharmacy, second edition, Lea & Febiger, Philadelphia, 1976.