



<b>Disciplina:</b> Tópicos Especiais em Bioquímica dos Alimentos		<b>Status:</b> optativa
<b>Código:</b> PGN051	<b>Carga horária:</b> 30 h	<b>Créditos:</b> 2

### Ementa

Transmitir informações fundamentais sobre os constituintes químicos dos alimentos.

### Conteúdo programático

Conteúdo Programático: Atividade de água. Métodos combinados e estabilidade dos alimentos; Teoria dos obstáculos de Leistner; Propriedades Funcionais de Proteínas, Sistema protéico em alimentos. Carboidratos: Quitosana, Fibra dietética e amido resistente; Lipídeos: Ácidos graxos saturados, monoinsaturados e Poliinsaturados (n3 e n-6); Gorduras Trans; Gordura interesterificada; Colesterol e óxidos de colesterol; Oxidação lipídica; Antioxidantes; Alimentos funcionais de origem animal e vegetal: Carotenóides (Licopeno, Astaxantina); Compostos Fenólicos: Catequinas, Resveratrol, Isoflavonas.

### Bibliografia

1. SIMON, J.G.B.; SANCHO, R.A.S; LIMA, F.A.; CABRAL, C.C.V.Q; SOUZA, T.M.; BRAGAGNOLO, N.; LIRA, G.M. Interaction between soybean oil and the lipid fraction of fried pitu prawn. LWT - Food Sci. Technology. 48 (2012): 120 – 126.
2. HOJO, E. T. D.; DURIGAN, J. F.; HOJO, R. H. Uso de embalagens plásticas e cobertura de quitosana na conservação pós-colheita de lichias. Rev. Bras. Frutic. 2011, vol.33, n.spe1, pp. 377-383.
3. REPO-CARRASCO-VALENCIA, RITVA A.M.; LESLI, S. Astuhuaman. Quinoa (Chenopodium quinoa, Willd.) as a source of dietary fiber and other functional components. Ciênc. Tecnol. Aliment. 2011, vol.31, n.1, pp. 225-230.
4. MARTIN, C. A.; ALMEIDA, V. V.; RUIZ, M. R.; VISENTAINER, J. E. L.; MATSHUSHITA, M.; SOUZA, N. E.; VISENTAINER, J. V.; Ácidos graxos poliinsaturados ômega-3 e ômega-6: importância e ocorrência em alimentos. Rev. Nutr. v. 19, n. 6, p. 761-770. 2006.
5. OLIVEIRA, F.R.; LIRA, G.M. Óxidos de colesterol em pescado. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (CEPPA). v. 27, n. 1, p. 143-152, 2009.