

## Programa Analítico de Disciplina

### TAL 601 - Química de Alimentos

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2025

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 4h

Carga horária semanal prática: 0h

Semestres: II

#### Ementa

Estudo da água nos alimentos  
Carboidratos em Alimentos  
Proteínas em Alimentos  
Enzimas em Alimentos  
Lipídios nos Alimentos  
Estabilizantes, emulsificantes e outros aditivos usados na indústria de alimentos

#### Conteúdo

Unidade	T	P	To
1. Estudo da água nos alimentos	8h	0h	8h
2. Carboidratos em Alimentos	12h	0h	12h
3. Proteínas em Alimentos	12h	0h	12h
4. Enzimas em Alimentos	8h	0h	8h
5. Lipídios nos Alimentos	12h	0h	12h
6. Estabilizantes, emulsificantes e outros aditivos usados na indústria de alimentos	8h	0h	8h
<b>Total</b>	<b>60h</b>	<b>0h</b>	<b>60h</b>

Teórica (T); Prática (P); Total (To);

## TAL 601 - Química de Alimentos

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ANDRADE, J.M. Química de Alimentos. 7ª EDIÇÃO. Editora UFV. 2019	5
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2 ed. rev., 4 reimpr. São Paulo, SP: Blucher, E. blucher, 2012. 184 p. ISBN 9788521203667 (broch.).	4
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2010. 900 p. ISBN 9788536322483 (broch.).	18

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
BELITZ, H. -D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, Peter. Food chemistry: H.-D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle. 4th rev. and extended ed. Berlin: Springer, c2009. xlv, 1070 p. ISBN 9783540699354 (broch.).	2

# Syllabus

## TAL 601 - Food Chemistry

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catalog: 2025

Number of credits: 4  
Total hours: 60h  
Weekly workload - Theoretical: 4h  
Weekly workload - Practical: 0h

Period: II

### Content

Water in Food  
Carbohydrates in Foods  
Proteins in Foods  
Enzymes in Foods  
Lipids in Foods  
Stabilizers, emulsifiers and other additives used in the food industry

### Course program

Unit	T	P	To
1. Water in Food	8h	0h	8h
2. Carbohydrates in Foods	12h	0h	12h
3. Proteins in Foods	12h	0h	12h
4. Enzymes in Foods	8h	0h	8h
5. Lipids in Foods	12h	0h	12h
6. Stabilizers, emulsifiers and other additives used in the food industry	8h	0h	8h
<b>Total</b>	<b>60h</b>	<b>0h</b>	<b>60h</b>

Theoretical (T); Practical (P); Total (To);

## TAL 601 - Food Chemistry

### Fundamental references

Description	Copies
ANDRADE, J.M. Química de Alimentos. 7ª EDIÇÃO. Editora UFV. 2019	5
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2 ed. rev., 4 reimpr. São Paulo, SP: Blucher, E. blucher, 2012. 184 p. ISBN 9788521203667 (broch.).	4
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2010. 900 p. ISBN 9788536322483 (broch.).	18

### Complementary references

Description	Copies
BELITZ, H. -D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, Peter. Food chemistry: H.-D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle. 4th rev. and extended ed. Berlin: Springer, c2009. xlv, 1070 p. ISBN 9783540699354 (broch.).	2