

Programa e Bibliografia – Edital 058/2011

CAMPUS	ÁREA	PROGRAMA	BIBLIOGRAFIA
Bagé	Engenharia de Alimentos	1. Água 2. Carboidratos 3. Lípidios 4. Proteínas 5. Valor energético dos alimentos 6. Metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas 7. Efeito do processamento na qualidade de nutrientes 8. Qualidade e conservação de cereais 9. Processamento de cereais 10. Amidos modificados: aplicação na indústria de alimentos	BOBBIO P. A.; BOBBIO F. O. Química do Processamento de Alimentos. 3º Edição São Paulo: Editora Varela. 143 p. 2001 BOBBIO F. O.; BOBBIO P. A. Introdução a Química de Alimentos. 3º Edição – São Paulo: Editora Varela. 238 p. 2003. FENNEMA, O.R., Food Chemistry. 4º edição – Editora CRC, 2007. SGARBIERI V. C. Alimentação e nutrição: fator de saúde e desenvolvimento Campinas, SP ; São Paulo : UNICAMP : ALMED, 388p. 1987. SGARBIERI V. C. Proteínas em Alimentos Proteicos. 1º Edição – Editorial Varela, 520 p. 1996. HOSENEY, R. C. Principios de ciencia y tecnología de los cereales. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991. 321 p. KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos. Editora Lab, Brasil, 242 pg, 2008. PUZZI, D.; ANDRADE, A. N. Abastecimento e armazenagem de grãos. Campinas: Editora ICEA, 666 p., 2000.