



Disciplina Course		
Microencapsulação de compostos bioativos de alimentos <i>Microencapsulation technologies for bioactive compounds in food</i>		
Código Code	Créditos Credits	Vagas Places
IQC724	3	15
Professor Instructor		Datas Dates
Renata Tonon (renata.tonon@embrapa.br)		16/11 a 10/12/2021 (3 ^{as} e 5 ^{as} feiras) <i>November 16th to December 10th (Tuesdays and Thursdays)</i>
Horário Hours		Local Venue
9h às 12h <i>9am – 12pm</i>		Remoto <i>Remote</i>
Ementa Programme		
<p>Importância da água na estabilidade e conservação de alimentos; Microencapsulação: definição e principais conceitos, classificação das partículas, tipos de materiais de parede e de recheio. Métodos de microencapsulação: spray-drying, spray-cooling, gelificação iônica, coacervação complexa. Caracterização, estabilidade e aplicação das microcápsulas. Polímeros e outros materiais de membranas e técnicas de preparo e caracterização; técnicas de preparo (sinterização), estiramento, gravação “track-etching”; síntese e caracterização de membranas densas, porosas e compostas; fabricação de membranas e módulos; processos cuja força motriz é o gradiente de pressão; pervaporação e evaporação osmótica; uso de membranas no refino de óleos vegetais e na concentração de aromas.</p> <p><i>Importance of water in food stability and conservation; Microencapsulation: definition and main concepts, particle classification, types of wall and filling materials. Microencapsulation methods: spray-drying, spray-cooling, ionic gelation, complex coacervation. Characterization, stability and application of microcapsules. Polymers and other membrane materials and preparation and characterization techniques; preparation techniques (sintering), stretching, recording “track-etching”; synthesis and characterization of dense, porous and composite membranes; manufacture of membranes and modules; processes whose driving force is the pressure gradient; pervaporation and osmotic evaporation; use of membranes in the refining of vegetable oils and in the concentration of aromas.</i></p>		
Observações Comments		