



UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



Programa de Pós-Graduação
em Ciência de Alimentos

Tecnologia de Cereais e Derivados

Código: EQB732

3 créditos

Professora responsável: Eveline Almeida (eveline@eq.ufrj.br)

Datas: 24/09/2019 a 17/12/2019, sempre às 3^{as} feiras

Horário: de 9:00 às 12:00

Local: Escola de Química (sala a definir, provavelmente E-213 ou I-224)

Vagas: 25

Ementa: Importância econômica, tecnológica, nutricional e funcional dos cereais e pseudocereais. Sistema de comercialização e estocagem, classificação, estrutura dos grãos. Pré-processamento de arroz, milho, aveia, cevada e trigo. Tecnologia de amido de cereais, raízes e tubérculos. Propriedades nutricionais, tecnológicas e reológicas do amido. Aplicação de amidos nativos e modificados e novas tendências de uso. Estudo dos fenômenos físico-químicos e bioquímicos envolvidos nos processos de fabricação de pães, bolos, biscoitos, massas alimentícias e cereais matinais. Operações unitárias aplicadas às várias tecnologias de processamento de produtos obtidos a partir de cereais.