



**Disciplina | Course**

Proteínas e peptídeos de matrizes alimentares | *Proteins and peptides from food matrices*

<b>Código   Code</b>	<b>Créditos   Credits</b>	<b>Vagas   Places</b>
IQC723	2	20
<b>Professor   Instructor</b>		<b>Datas   Dates</b>
Patrícia Pereira ( <a href="mailto:patriciarp@iq.ufrj.br">patriciarp@iq.ufrj.br</a> ) e Vânia Paschoalin ( <a href="mailto:paschv@iq.ufrj.br">paschv@iq.ufrj.br</a> )		29/11 a 10/12/2021   <i>November 29<sup>th</sup> to December 10<sup>th</sup></i>
<b>Horário   Hours</b>		<b>Local   Venue</b>
9h às 12h   <i>9am – 12pm</i>		Remoto   <i>Remote</i>

**Ementa | Programme**

Conceito e caracterização de proteínas e peptídeos de matrizes alimentares com ênfase nas propriedades bioativas para aplicação clínica e na indústria de alimentos. As aulas abordarão técnicas de extração, fracionamento/purificação e caracterização físico-química e estrutural de peptídeos e proteínas, bem como ensaios *in vitro* e *in vivo* para estudo das propriedades farmacológicas, fatores que influenciam na composição proteica, produção de peptídeos bioativos, fatores anti-nutricionais e aplicações na indústria de alimentos.

*Concept and characterization of proteins and peptides from food matrices with emphasis on bioactive properties for clinical application and in the food industry. The classes will cover extraction, fractionation/purification techniques and physicochemical and structural characterization of peptides and proteins, as well as in vitro and in vivo assays for the study of pharmacological properties, factors influencing protein composition, production of bioactive peptides, anti-nutritional factors and food industry applications.*

**Observações | Comments**