



**Disciplina | Course**

Metabólitos secundários de plantas terrestres, marinhas e micro-organismos: caracterização e aplicação na indústria alimentícia | *Secondary metabolites of terrestrial and marine plants and microorganisms: characterization and application in the food industry*

<b>Código   Code</b>	<b>Créditos   Credits</b>	<b>Vagas   Places</b>
IQC725	3	15
<b>Professor   Instructor</b>	<b>Datas   Dates</b>	
Claudia Rezende ( <a href="mailto:claudia.rezendeufrj@gmail.com">claudia.rezendeufrj@gmail.com</a> ) e Humberto Bizzo ( <a href="mailto:humberto.bizzo@embrapa.br">humberto.bizzo@embrapa.br</a> )	17/01 a 28/01/2022 (2 <sup>as</sup> e 5 <sup>as</sup> feiras)   <i>January 17<sup>th</sup> to 28<sup>th</sup> (Mondays and Thursdays)</i>	
<b>Horário   Hours</b>	<b>Local   Venue</b>	
13h às 16h   <i>1pm – 4pm</i>	Remoto   <i>Remote</i>	

**Ementa | Programme**

Abordagem interdisciplinar da química dos produtos naturais, integrando áreas de química, bioquímica, microbiologia, biologia molecular, fisiologia e agricultura, com enfoque na área de ciência dos alimentos. Principais classes de metabólitos secundários (flavonoides, alcaloides e terpenos): biossíntese e ocorrência em plantas terrestres, marinhas e em micro-organismos; avanços no isolamento, caracterização e produção de metabólitos com fins para a indústria alimentícia; aspectos gerais sobre a tecnologia aplicada a produtos naturais, com enfoque em: corantes naturais, ingredientes alimentares e materiais alternativos de preservação (antioxidantes, bioflavours, bioconservadores, corantes naturais e polissacarídeos microbianos).

*Interdisciplinary approach to the chemistry of natural products, integrating knowledge in the areas of chemistry, biochemistry, microbiology, molecular biology, physiology and agriculture, with a focus on the area of food science. Main classes of secondary metabolites, such as flavonoids, alkaloids and terpenes: biosynthesis and occurrence in terrestrial, marine and microorganisms; advances in isolation techniques, characterization and production of metabolites of plant and microbial origin for the food industry; general aspects of technology applied to natural products, with a focus on: natural dyes, food ingredients and alternative preservation materials, such as natural antioxidants, bioflavours, bioconservatives, natural dyes and microbial polysaccharides.*

**Observações | Comments**