



Disciplina | Course

Compostos Bioativos em Alimentos | *Bioactive Compounds in Food*

Código Code	Créditos Credits	Vagas Places
IQC729	2	15
Professor Instructor		Datas Dates
Daniel Perrone (danielperrone@iq.ufrj.br)		26/10 a 16/12/2021 (3 ^{as} e 5 ^{as} feiras) <i>October 26th to December 16th (Tuesdays and Thursdays)</i>
Horário Hours		Local Venue
9h às 12h <i>9am – 12pm</i>		Remoto <i>Remote</i>

Ementa | Programme

Compostos bioativos e alimentos funcionais: definição, origem, conceitos gerais, legislação, rotulagem e alegações de saúde; Compostos bioativos em alimentos de origem vegetal e animal: classes, características químicas, principais fontes alimentares, efeitos fisiológicos e biodisponibilidade; Atividade antioxidante de compostos bioativos; Compostos bioativos, doenças cardiovasculares e câncer: mecanismos celulares, estudos clínicos e estudos epidemiológicos; Tecnologia de alimentos e compostos bioativos: perdas durante o processamento de alimentos, encapsulamento de compostos bioativos e obtenção de extratos de compostos bioativos para utilização como ingredientes em alimentos.

Bioactive compounds and functional foods: definition, origin, general concepts, legislation, labeling and health claims; Bioactive compounds in foods of plant and animal origin: classes, chemical characteristics, main food sources, physiological effects and bioavailability; Antioxidant activity of bioactive compounds; Bioactive compounds, cardiovascular diseases and cancer: cellular mechanisms, clinical studies and epidemiological studies; Food technology and bioactive compounds: losses during food processing, encapsulation of bioactive compounds and obtaining extracts of bioactive compounds for use as ingredients in food.

Observações | Comments