


### PLANO DE CURSO DE DISCIPLINA DO PPGEAL

CÓDIGO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
DCEN0001	ATIVIDADE DE ÁGUA E MÉTODOS DE DESIDRATAÇÃO DE ALIMENTOS	----

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO			ANO	P. LETIVO
		T	P	E		
60		04	-	-	2012	

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO	ASSINATURA DO COORDENADOR
Aprovado em	 <b>Rafael da Costa Ilhéu Fontan</b> Cadastro 72435437-1

#### EMENTA:

Definição e aplicação da atividade de água em produtos de frutas; métodos de determinação da atividade de água; atividade de água e preservação de alimentos; características físicas e químicas dos alimentos relacionadas à atividade de água. Técnicas especiais da desidratação de frutas: desidratação osmótica; desidratação a vácuo; desidratação em leito de espuma. Modelagem matemática da secagem osmótica. Modelagem matemática da secagem em leito de espuma

#### OBJETIVOS GERAL:

#### OBJETIVO ESPECÍFICOS:

#### AVALIAÇÃO:

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB  
Recredenciada pelo Decreto Estadual  
N° 16.825, de 04.07.2016

**NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

**BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**

UNIT OPERATIONS IN FOOD PROCESSING R. L. EARLE with M.D. EARLE The New Zealand Institute of Food Science and Technology 2000. Disponível na internet em : <http://www.nzifst.org.nz/unitoperations/> Food Processing: Principles and Applications J. Scott Smith (Editor), Y. H. Hui, Ph.D (Editor) ISBN: 978-0-8138-1942-6 2004, Wiley-Blackwell Periódicos internacionais na área. Handbook of Vegetables and Vegetable Processing Nirmal K. Sinha, Ph.D, Y. H. Hui, Ph.D, E. Özgül Evranuz, Muhammad Siddiq, Jasim Ahmed ISBN: 978-0-8138-1541-1 788 pages 2010, Wiley-Blackwell Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications Gustavo V. Barbosa-Cánovas (Editor), Anthony J. Fontana, Jr. (Editor), Shelly J. Schmidt (Editor), Theodore P. Labuza (Editor) 2007, Nonthermal Processing Technologies for Food Howard Q. Zhang (Editor), Gustavo V. Barbosa-Cánovas (Editor), V. M. Bala Balasubramaniam (Editor), C. Patrick Dunne (Editor), Daniel F. Farkas (Editor), James T. C. Yuan (Editor) ISBN: 978-0-8138-1668-5 672 pages 2011, Wiley-Blackwell Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation: Applications in Food Industries Editor(s): Pedro Fito, Universidad Politecnica de Valencia, Spain; Amparo Chiralt, Universidad Politecnica de Valencia, Spain; Jose Manuel Barat, University Politecnica de Valencia, Spain; Walter E. L. Spiess, Federal Research Center for Nutrition, Karlsruhe, Germany; Diana Behnlian, Federal Research Centre for Nutrition, Karlsruhe, Germany