

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA**

Prédio das Usinas - CEP: 89870-000 Pinhalzinho – Santa Catarina - |cpgcta.ceo.udesc.br/

+55 (49) 2049-9599 E-mail – [secretaria.ppgcta2016@outlook.com](mailto:secretaria.ppgcta2016@outlook.com) - [ppgcta.ceo@udesc.br](mailto:ppgcta.ceo@udesc.br)

**PROPRIEDADES FÍSICAS E TERMOFÍSICAS DOS ALIMENTOS**

**Código da disciplina:** 16499

**Número de créditos:** 3 (45 horas / aula)

**Ementa:** Propriedades reológicas de alimentos fluidos e sólidos. Modelos reológicos. Medição de propriedades. Viscosidade. Transição vítrea em alimentos sólidos. Textura. Propriedades térmicas. Termodinâmica de sistemas alimento-água. Atividade de água.

**BIBLIOGRAFIA:**

NORTON, I. T.; SPYROPOULOS, F.; COX, P. Practical food rheology: an interpretive approach. Blackwell Publishing, 2011.

RAO, M. A.; RIZVI, S. S. H.; DATTA, A. K. Engineering properties of foods. Third Edition. CRC Press, 2005.

BOURNE, M. C. Food texture and viscosity: concept and measurement. Second edition. Elsevier Science & Technology Books, 2002.

SINGH, R. P. & HELDMAN, D. R. Introduction to food engineering. Fourth Edition. Elsevier, 2009.

Artigos científicos da área.