



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO						
Disciplina PROTEÍNAS EM ALIMENTOS					Código 0408086	
Departamento NUTRIÇÃO					Sigla da Unidade FN	
Professor Responsável pela Disciplina ELIEZER AVILA GANDRA					Matrícula do SIAPE 1656526	
Outros Professores Envolvidos						
Semestre Letivo	Duração em Semanas	Carga Horária Semanal				Carga Horária Total
		02h				34h
I (X) II (X)	17	Teóricas 02	Exercício -	Prática -	Total 02	Número de Créditos 02
Pré-Requisitos						
Não há.						

EMENTA	
Propriedades funcionais e funções das proteínas dos alimentos. Aplicação de propriedades físico-químicas em formulação de alimentos. Modificações físicas e químicas de proteínas e suas relações com o aproveitamento nutricional. Reações de deterioração das proteínas por agentes de processamento. Interação proteínas e outros componentes do sistema alimentar. Metodologia de isolamento e purificação de proteínas dos alimentos. Metodologia de determinação de aminoácidos. Biodisponibilidade de aminoácidos.	
CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	
1 – Pós-Graduação – Mestrado em Nutrição e Alimentos	(AC) ¹
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo	

____/____/____ Data	_____ Assinatura do Responsável pela disciplina
APROVAÇÃO	
Departamento	
____/____/____ Data	_____ Assinatura do Chefe do Depto e carimbo
COCEPE	
____/____/____ Nº da Ata da Reunião	____/____/____ Data da Aprovação
_____ Assinatura do Diretor Departamento de Pós Graduação e carimbo	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

PROGRAMA ANALÍTICO	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
01. Estrutura e propriedades físicas e químicas dos aminoácidos e proteínas	8
02. Propriedades funcionais das proteínas e dos alimentos protéicos	8
03. Propriedades e valor nutricional das proteínas, biodisponibilidade.	8
04. Deterioração e modificações biológicas, químicas, físicas e enzimáticas de proteínas.	10



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
Nº de Ordem	Referências
01	COPELLAND, R.A. Methods for protein analysis . A practical guide to laboratory protocols. Ed. R. Copeland. Chapman & Hill, 1994, 228 p.
02	DAMODARAN, S., PARAFA, A. Food proteins and their applications . Marcel Dekker Inc., 1997.
03	DARBRE, A. Protein chemistry . Chichester. John Wiley & Sons Ltd., v.1, 1986, 620p.
04	ERICKSON, D. R. Practical handbook of soybean: Processing and utilization . AOCS press, 1995.
05	DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre. Artmed. 2010. 900p.
06	FOX, P. F. Advanced Dairy Chemistry . Vol. I Proteins. Fox, P. F. Ed. Elsevier Applied Sci., 1992, 767p.
07	HETTIARACHCHY, N. V., ZIEGLER, G. R. Protein functionality in food system . Marcel Dekker Inc., 1994.
08	LOURENÇO, E.J. Tópicos de proteínas de alimentos . Jaboticabal: Ed. FUNEP, 2000, 344 p.
09	NAKAI, S. & MODLER, H.W. Food Proteins. Properties and Characterization . Wiley-VCH Inc., 1996, 664 p.
10	PHILLIPS R.D. & FINLEY, J.W. Protein quality and the effects of processing , chap. 1, Ed.. Marcel Dekker, USA.
11	SGARBIERI, V.C. Proteínas em alimentos protéicos . Liv. Varela, 1996, 517p.
12	SIKORSKI, Z.E. Chemical and functional properties of food components . A Thecnomic Publish. Co. 1997.
13	SKOPES, R.K. Protein purification principles and practice . Ed. C.R. Cantor. Springer Verlag, 1986, 282p.