

ESTRUTURA E PROPRIEDADES DE INSUMOS NUTRICIONAIS

Carga Horária: 45 h

Créditos: 03

Ementa:

Identificação e caracterização de moléculas em alimentos como estruturas privilegiadas. Propriedades estruturais, moleculares e reacionais de compostos químicos presentes em alimentos. Integração bioquímica e metabólica de compostos com valor funcional e nutricional. Métodos de estudo da relação estrutura e propriedade em insumos alimentícios. Estrutura e toxicidade de produtos bioativos de alimentos. Moléculas alimentícias aplicadas como insumos nas indústrias químicas e farmacêuticas.

Bibliografia:

DEMAN, J. M. Principles of Food Chemistry. Third Edition. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, 1999.

COREY, E.J.; CZAKÓ, B.; KURTI, L. Molecules and medicines. Wiley. 1st edition, 2007.

NICOLAOU K.C.; MONTAGNON, T. Molecules that changed the world. Wiley-VCH. 1st edition, 2008.

BELITZ, H.D.; GROSCH W.; SCHIEBERLE, P. Food Chemistry. 4th revised and extended ed. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 2009.

MAY, P.; COTTON, S. Molecules that amaze us. CRQ Press. 1st edition, 2014.