



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro Tecnológico - CTC

Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos-EQA
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos

Campus Prof. João David Ferreira Lima – CEP 88040-970
Trindade - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil | www.enq.ufsc.br/pgrad/cpgea/
+ 55 (48) 3721-9930
E-mail – cpgea@enq.ufsc.br

PROCESSOS DE SEPARAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Código da disciplina: EAL 3006

Número de Créditos: 03 (45 horas/aula)

Ementa: Princípios dos processos de separação tradicionais na indústria de alimentos. Seleção do processo de separação adequado. Dimensionamento de equipamentos. Novos processos de separação: Extração supercrítica. Processos de separação com membranas – Osmose inversa, nanofiltração, ultrafiltração – princípios e aplicação dos processos. Eficiência na separação.

Bibliografia:

1. Brunner, G. Gás Extraction: Introduction to Fundamentals of Supercritical Fluids and the Applications to Separation Processes. Darmstadt ed., 1994.
2. Geankopolis, C. J. Transport Processes and Separation Process Principles. 4^a edition, Prentice Hall. 1026 pag, 2003.
3. Membrane Handbook – Edited by W. S. Winston & Kamallesh K. Sirkar. Van Nostrand Reinhold – N. York, 954 p., 1992.
4. Membrane Separations in Biotechnology – Edited by W. Courtney McGregor. Marcel Dekker, Inc., 385 p., 1986.
5. Rushton, A.; Ward, A. S.; Holdich, R. G., Solid-Liquid Filtration and Separation Technology, 1996.
6. Treybal, R. E. Mass Transfer Operation, McGraw-Hill, 1980.
7. Svarovsky, L. Solid-Liquid Separation, Butterworths, 1999.
8. Welti-Chanes J.; Velez-Ruiz J.; Barbosa-Cánovas, G.V. Transport Phenomena in Food Processing. CRC Press, 2003.
9. Artigos Diversos.