



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

REFRIGERAÇÃO

Código da disciplina: EAL 3007

Número de Créditos: 03 (45 horas/aula)

Ementa: Termodinâmica: entropia, exergia ou disponibilidade; Ciclos Termodinâmicos aplicados à refrigeração: compressão, absorção, adsorção; Métodos de refrigeração de alimentos, Estocagem frigorificada: psicrometria, qualidade, congelamento, atmosfera controlada; Cálculos de tempos de resfriamento e congelamento de alimentos.

Bibliografia:

1. Bejan, A.; Advanced Engineering Thermodynamics. John Wiley and Sons, 1988.
2. Cleland, A. C., Food Refrigeration Processes, Analysis, Design and Simulation. Elsevier Applied Food Science Series, 1990.
3. Jeremiah, L. E. (Ed.) Freezing Effects on Food Quality. Food Science and Technology, Vol. 71, 1996.
4. Kasahara, I. (Ed.) Tópicos en Transferencia de Calor y Propiedades Termofísicas en Refrigeración y Congelación de Alimentos. Editora e Imprenta Maval, 1986.
5. Ashrae Handbook: Refrigeration American Society of Heating and Refrigeration. 1994.
6. Artigos Diversos