



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

SECAGEM DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Código da disciplina: EAL3004

Número de Créditos: 03 (45 horas/aula)

Ementa: Fundamentos físicos da secagem. Métodos de secagem. Isotermas de sorção de umidade. Determinação experimental e modelos preditivos. Tipos e projeto de secadores. Métodos não convencionais de secagem. Avaliação da qualidade de produtos desidratados.

Bibliografia:

1. Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J. Food Preservation by Moisture Control. Fundamentals and Applications. Technomic Publishing Company, Inc., 1995.
2. Keey, R. B. Drying: Principles and Practice. Pergamon Press, 1975.
3. Geankopolis, C. J. Transport Processes and Separation Process Principles. 4^a Edition, Prentice Hall. 1026 pag, 2003.
4. Strumillo, C., Kudra, T. Drying: Principles, Applications and Design. Gordon and Breach Science Publishers, 1986.
5. Welti-Chanes, J.; Velez-Ruiz, J.; Barbosa-Cánovas, G. V. Transport Phenomena in Food Processing. CRC Press, 2003.
6. Artigos científicos diversos.