



# 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/](http://www.enq.ufsc.br/pgrad/cpgea/)  
+55 (48) 3721-4063  
E-mail – [ppgeal@contato.ufsc.br](mailto:ppgeal@contato.ufsc.br)

## PROCESSAMENTO NÃO TÉRMICO DE ALIMENTOS: FUNDAMENTOS TEÓRICOS E APLICAÇÕES

**Código da disciplina:** EAL410010

**Profa:** Alcilene R. Monteiro Fritz

**Número de Créditos:** 03 (45 horas/aula)

**Ementa:** introdução, princípios do processamento não térmico, Tecnologias aplicadas ao processamento não térmico de alimentos. Princípios do processamento de alimentos a alta pressão, efeitos da alta pressão na qualidade e segurança dos alimentos; aplicações. Mecanismo de ação da tecnologia de campo elétrico pulsado (PEF) no processamento de alimentos, sistemas de tratamento usando campo elétrico (PEF), parâmetros de processo, aplicações. Ultrassom geração e equipamento, efeitos na qualidade e segurança dos alimentos. Atmosfera modificada. Processamento mínimo de alimentos. Embalagens para conservação de alimentos.

### BIBLIOGRAFIA

Non-thermal food processing/preservation technologies: a review with packaging implications' Caroline Morris, Aaron L. Brody\*, Louise Wicker. 2007 John Wiley & Sons, Ltd.

Emerging technology for food processing. Dan-Wen Sun, Elsevier Academic Press

**Nonthermal Preservation of Foods.** Gustavo V. Barbosa-Cánovas Marcel Dekker, 1998 - [Technology & Engineering](#) - 276 pages

**Innovations in Food Processing.** . Gustavo V. Barbosa-Cánovas Grahame Warwick Gould Technomic Publishing Company, 2000 - [Technology & Engineering](#) - 260 pages

### **Aseptic Processing and Packaging of Food:**

A Food Industry Perspective. CRC Press, 1996 - [Business & Economics](#). [Jairus R. D. David](#), Ralph H. Graves, V. Robert Carlson – 1996.

**Trends in Food Engineering.** Jorge E. Lozano. Technomic Pub., 2000 - [Cooking](#) - 347 pages