



# 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)

## TECNOLOGIA DE PÓS EM ALIMENTOS

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

**Ementa:** Caracterização de pós em alimentos: amostragem, propriedades de partículas, propriedades de pós (conjunto de partículas); 2. Produção, Manuseio e Processamento: armazenamento, transporte, redução/aumento de tamanho (moagem/aglomeração), processos de encapsulamento, mistura, separação e classificação, secagem, fenômenos indesejáveis de/no processamento.

### **Bibliografia Básica:**

1. Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionality, Barbosa Cánovas, G., Henrique Ortega Rivas, Pablo Juliano, HongYan, Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, 2005.
2. Handbook of Food Powders: Processes and Properties, Bhesh Bandari, Nidhi Bansal, Min Zhang, Pierre Schuck, Woodhead Publishing, New Delhi, 2013.
3. Food Materials Science: Principles and Practice, José Miguel Aguilera, Peter J. Lillford, Springer Verlag, 2008.
4. Encapsulated and powdered foods, Gustavo V. Barbosa-Cánovas and Pablo Juliano, Ed. CRC press, 2005.