

BIT 781 – Embalagem e estabilidade de alimentos

Professor: Henriette Monteiro Cordeiro de Azeredo

05 créditos – mestrado/ doutorado

Optativa

Ementa:

1. Alterações microbiológicas em alimentos
2. Alterações químicas em alimentos
3. Alterações físicas em alimentos
4. Interações embalagem × alimento × ambiente (permeação, migração, sorção)
5. Embalagens convencionais (vidro, metálicas, celulósicas, plásticas) – Estruturas e propriedades gerais
6. Embalagens ativas e inteligentes
7. Embalagens biodegradáveis e comestíveis
8. Nanotecnologia aplicada a embalagem de alimentos

Bibliografia Principal

- 1- AZEREDO, H.M.C. (Org.). Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2 ed. Embrapa Agroindústria Tropical. ISBN: 978-85-7035-121-0. 2012. 328 p.
- 2- GRUMEZESCU, A., HOLBAN, A.M. (Ed.) Food packaging and preservation. Elsevier. ISBN: 978-0-12811-265-6. 2017.
- 3- KILCAST, D., SUBRAMANIAM, P. (Ed.) Food and beverage stability and shelf life. Woodhead Publishing. ISBN: 978-1-84569-701-3. 2011.