



Ministério da Educação
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Câmpus Apucarana



Disciplina				
Programa	[049] - (PPGEQ) Programa De Pós-Graduação Em Engenharia Química			
Código	QLI08EL	Nome	QUÍMICA DE LIPÍDIOS	
Ementa em português	Estrutura, composição, função e classificação de óleos e gorduras, propriedades físico-químicas de óleos e gorduras, reações dos óleos e gorduras, antioxidantes em óleos e gorduras, aspectos funcionais de lipídios, métodos para avaliação da qualidade de óleos e gorduras, métodos oficiais, descrição e utilização, extração de óleos e gorduras vegetais, aproveitamento de resíduos industriais.			
Ementa em inglês				
Bibliografia	AOCS. Official Methods and Recommended Practices of the American oil Chemists Society. 4ed. Washington, 1989. GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. São Paulo, Nobel, 2008. HAMILTON, R. J. (Ed.). Lipids Analysis in Oils and Fats. London: Blackie Academic & Professional, 1998. JORGE, N. Química e Tecnologia de Óleos Vegetais. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009. 165p. MORETTO, E.; ALVES, R. F. Óleos e Gorduras Vegetais. Florianópolis: UFSC, 1986. 179p. MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de Óleos e Gorduras Vegetais na Indústria de Alimentos. São Paulo: Varela. 1998. 150p. OETTER, M.; REGITANO-d ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole, 2006. 612p. VISENTAINER, J.V.; FRANCO, M.R.B. Ácidos Graxos em Óleos e Gorduras: Identificação e Quantificação. São Paulo: Varela. 2006. 120p.			
Modo de avaliação	Nota/Conceito E Frequência			
Modelo de Disciplina	Curricular			
Nr. de créditos	3	Nr. de aulas semanais	3	Carga horária 45
Área(s) de concentração	Mestrado Acadêmico <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento De Processos 			