|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ**  **PRÓ-REITORIA DE ENSINO** |

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Centro de Tecnologia** | | | |
| **Departamento de Engenharia de Alimentos** | | | |
| **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG** | | | |
| **COMPONENTE CURRICULAR** | | | |
| Nome: Reologia de alimentos | | | Código:  **DAL 4010** |
| Carga Horária: 45 horas | Créditos: 3 | Ano de Implantação: **2016** | **eletiva** |
| 1. EMENTA | | | |
| Caracterização de fluídos não Newtonianos e Newtonianos com reologia dependente e independente do tempo. Reologia em cisalhamento e extensional. Viscoelasticidade: ensaios dinâmicos e transientes | | | |
| 2. OBJETIVOS | | | |
|  | | | |
| 3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO | | | |
|  | | | |
| 4. METODOLOGIA | | | |
|  | | | |
| 5. REFERÊNCIAS | | | |
| 5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)  SKELLAND, A.H. Non-Newtonian Flow and Heat Transfer. John Wiley & sons, 1967.  CROCHET, M.J.; DAVIES, A.R. e WALTERS K. Numerical simulation of Non-Newtonian Flow. Elsiever Science Publishing Company Inc, 1984.  PATANKAR S. Numerical Heat Transfer and Fluid Flow. Mc Graw-Hill, 1980.  STEFFE, J.F. Rheological Methods in food engineering. Freeman Press, U.S.A., 1996  RAO, M. A., Rheology of fluid and semisolid foods :principles and applications /M. Anandha Rao. Gaithersburg : Aspen, 1999. | | | |
| 6. Provável horário  Quinta-feira 13:30-15:10 | | | |