|  |  |
| --- | --- |
|  | **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: Tecnologia de Embalagens e Reações de Vida-de-Prateleira de Alimentos | Código: **DAL 4029** |
| Carga Horária: 30 **horas** | Créditos: 2 | Ano de Implantação: **2016** | **eletiva** |
| 1. EMENTA |
|  |
| 2. OBJETIVOS |
|  |
| 3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO |
| 1 - Conceitos gerais sobre materiais, funções e avaliação da qualidade de embalagens para produtos alimentícios. 2 - Interações entre alimentos e embalagens, e reações que ocorrem durante a vida- de- prateleira de alimentos.3 - Rotulagem para embalagens de produtos alimentícios.4 - Tendências e inovações na área de embalagens para alimentos: coberturas comestíveis, embalagens ativas, embalagens inteligentes e embalagens biodegradáveis |
| 4. METODOLOGIA |
|  |
| 5. REFERÊNCIAS |
| 5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)TWEDE, D.; GODDARD, R. Materiais para Embalagens - Coleção Quattor - Vol. 3, Editora Blucher, 2010. 204 p.CASTRO, A.G., POUZADA, S.A. Embalagens para a industria alimentar - São Paulo:Instituto Piaget, 2003.609p.BOBBIO, P A; BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos. São Paulo:Varela. 1999. 144p.ROBERTSON, G. L. Food packaging: Principles and practice. New York: MarcelDekker, 1992. 876p.SARANTÓPOULOS, C.; OLIVEIRA, L.M.; PADULA, M.; COLTRO, L.; ALVES, R.M.V.;GARCIA, E.E.C. Embalagens plásticas flexíveis. CETEA: ITAL. 2002. 267p.KADOYA, T. Food packaging. São Diego: Academic Press. 1999MICHAELI, W.; GREIF H.; KAUFMANN, H.; VOSSEBÜRGER, F.J. Tecnologia dos plásticos. São Paulo: Blucher, 1995.205p.MOORE, G. Nanotecnologia em Embalagens - Coleção Quattor - Vol. 2, EditoraBlucher, 2010. 114 p.DANTAS, S. T.; GATTI, J. A. B.; SARON, E. S. Embalagens metálicas e suainteração com alimentos e bebidas. Campinas:CETEA/ITAL, 1999. 232p.JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: Propriedades e requisitos de qualidade. Campinas: CETEA/ITAL, 2009. 223p.OLIVEIRA, L. M. Requisitos de proteção de produtos em embalagens rígidas.Campinas: CETEA/ITAL, 2006. 327p.OLIVEIRA, L. M.; QUEIRÓZ, G. C. Embalagens plásticas rígidas: Principaispolímeros e avaliação da qualidade. Campinas:CETEA/ITAL, 2008, 372p.MOURAD, A. L.; GARCIA, E. E. C.; VILHENA, A. Avaliação do ciclo de vida:Princípios e aplicações. Campinas:CETEA/CEMPRE, 2002. 92p.NOLETTO, A.P. R. Embalagens de papelão ondulado: Propriedades e avaliação da qualidade. Campinas: CETEA/ITAL, 2010. 187p.FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos. Porto Alegre: Artmed.2006. 602p. |
| 6. Provável horário |