



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Tecnologia de Óleos e Gorduras	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 33,33 h	Código: BG_ALI.29
Ementa: Introdução da tecnologia de óleos e gorduras. Estudo das principais alterações de óleos e gorduras. Compreensão dos processos de extração de óleos e gorduras. Compreensão do processo de refino. Compressão do processamento de produtos derivados de óleos e gorduras. Estudo das análises de qualidade de óleos e gorduras.	

Conteúdos

UNIDADE I – Importância de Óleos e Gorduras

- 1.1 Papel na alimentação
- 1.2 Definição
- 1.3 Classificação
- 1.4 Composição e características mais importantes
- 1.5 Fontes de óleos e gorduras comerciais
- 1.6 Propriedades físicas e químicas de óleos, gorduras e seus principais componentes

UNIDADE II – Alterações em Óleos Gorduras

- 2.1 Alterações por hidrólise de óleos e gorduras
- 2.2 Processos oxidativos em óleos e gorduras

UNIDADE III - Tecnologia de Fabricação de Óleos

- 3.1 Extração de óleo bruto
- 3.2 Processo de refino

UNIDADE IV - Tecnologia de Gorduras

- 4.1 Hidrogenação
- 4.2 Interesterificação
- 4.3 Fracionamento
- 4.4 Produção de margarina, manteiga, maionese

UNIDADE V – Análises de Óleos e Gorduras

- 5.1 Índice de refração
- 5.2 Índice de iodo
- 5.3 Índice de saponificação
- 5.4 Índice de peróxidos
- 5.5 Índice de ésteres.

Bibliografia básica

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos**. Viçosa: Editora UFV, 2004.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

ORDÓÑEZ, J. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia complementar

BARRERA- ARELLANO, D. **Estabilidad y utilización de nitrogeno en aceites y grasas**. Grasas y Aceites. v.1; 1998.

BERGER, K. G.; HAMILTON, R. J. **Lipids and oxygen**: is rancidity avoidable in practice. In.: Developments in oils and fats. Blackie Academic and Professional, Glasgow, UK; 1995.

BLOCK, J. M.; BARRERA-ARELLANO, D. **Temas selectos em aceites y grasas – volumen 1 – Procesamiento**. São Paulo: Blucher; 2009.

MORETTO E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.; **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Barueri: Manole, 2006.