



Universidade de São Paulo



Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos

FÍSICO-QUÍMICA DOS ALIMENTOS – ZEA0663

Profs. Responsáveis: Paulo José do Amaral Sobral e Jeannine Bonilla

2º semestre de 2020

DIURNO

### PROGRAMA

A matéria será ministrada por vídeo-aulas, que serão disponibilizadas na Plataforma Moodle nas respectivas semanas, conforme programa abaixo. Além disso, os professores ficarão disponíveis para discutir sobre os temas das vídeo-aulas ou retirar dúvidas, nas sextas das 10 as 11h, e nos sábados das 11 as 12h, via GoogleMeet.

28/agosto - Introdução. Soluções diluídas.

04/setembro – Propriedades coligativas. Água em alimentos.

11/setembro – Semana da pátria

18/setembro - Aula prática 1: Densidade de soluções

25/setembro - Aula prática 2: Crioscopia.

02/outubro - Atividade de água. Isotermas de sorção. Modelos matemáticos.

09/outubro - Atividade de água e conservação de alimentos.

16/outubro - Aula prática 3: Concentração da polpa de goiaba.

23/outubro – 1ª Prova.

30/outubro – Biopolímeros, hidrocolóides.

06/novembro – Aula prática 4: Viscosidade Intrínseca.

13/novembro – Aula prática 5: Gelificação.

20/novembro – Transição de fases e conservação de alimentos.

27/novembro - Introdução à ciência dos colóides. Emulsões.

04/dezembro – Aula prática 6: Emulsão.

11/dezembro – 2ª Prova.

Nota final: provas (40%) + relatórios=responder questões das aulas práticas (20%).