



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

NOTURNO

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.

29/agosto - Introdução. Soluções diluídas.

05/setembro – Propriedades coligativas. Água em alimentos.

12/setembro – Semana da pátria

19/setembro - Aula prática 1: Densidade de soluções

26/setembro - Aula prática 2: Crioscopia.

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

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

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

24/outubro - 1ª Prova.

31/outubro – Biopolímeros, hidrocolóides.

07/novembro – Aula prática 4: Viscosidade Intrínseca.

14/novembro – Aula prática 5: Gelificação.

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

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

05/dezembro – Aula prática 6: Emulsão.

12/dezembro – 2ª Prova.

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