

QUÍMICA DE GRÃOS

Prof. Dr. Nathan L. Vanier
Prof. Dr. Maurício de Oliveira
Dra. Shanise Lisie Mello El Halal



Programa de
Pós-Graduação em
Ciência e Tecnologia
de Alimentos



Conteúdo programático

Unidade	Assunto	Responsável	Aulas	Data
1	Introdução; Estrutura e composição dos cereais	Prof. Nathan	4	21/03
2	Síntese, estrutura e organização de amidos	Prof. Nathan	4	24/03
3	Propriedades de amidos	Prof. Nathan	4	28/03
4	Síntese, estrutura e classificação de proteínas	Prof. Nathan	4	31/03
5	Proteínas em cereais e dicotiledôneas	Prof. Nathan	4	04/04
6	Aula prática	Prof. Nathan	4	07/04
7	Extração, modificação e purificação de proteínas isoladas de grãos	Prof. Nathan	4	11/04
8	Modificação de amidos	Dra. Shanise	4	18/04
9	Prova 1		4	25/04
10	Contaminantes em grãos	Prof. Nathan	4	28/04
11	Composição, estrutura e propriedades funcionais de lipídeos	Prof. Maurício	4	02/05
12	Processos de extração de lipídeos por prensagem e solvente	Prof. Maurício	4	05/05
13	Transformações de lipídeos	Prof. Maurício	4	08/05
14	Fibras, enzimas, vitaminas e minerais em grãos	Prof. Maurício	4	12/05
15	Seminários		4	16/05
16	Seminários		4	19/05
17	Prova 2		4	23/05
Carga horária total			68	