



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE QUÍMICA
PÓS-GRADUAÇÃO



institutodequímica
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Ementa de Disciplina

IQC-718 Química de Alimentos (45 horas)

Ementa:

Macronutrientes; propriedades químicas; propriedades funcionais; modificações químicas no processamento de alimentos. Micronutrientes: Propriedades químicas, relevância e fatores que afetam minerais essenciais em alimentos. Aditivos em alimentos: propriedades químicas; propriedades funcionais. Reação de Maillard: mecanismo da reação; propriedades químicas de produtos reacionais; relevância para a qualidade e a segurança de alimentos..