

Sumário

1. Ciência dos alimentos	9
Química dos alimentos: água	9
Química dos alimentos: carboidratos	11
Química dos alimentos: proteínas	22
Química dos alimentos: enzimas	27
Química dos alimentos: lipídeos	35
Química dos alimentos: vitaminas e minerais	37
Microbiologia de alimentos	39
2. Processos e técnicas de conservação de alimentos	59
Conservação de alimentos	59
Conservação dos alimentos pelo calor	61
Conservação dos alimentos pelo frio	66
Conservação dos alimentos por fermentação	69
Conservação dos alimentos pela redução de água	70
Conservação de alimentos por outros métodos	73
Conservação de alimentos pelo uso de embalagens	78
Conservação de alimentos por processos combinados	80
Legislação e normas aplicáveis	82
3. Segurança dos alimentos	84
Contaminação em alimentos	84
Boas Práticas de Fabricação (BPF)	89
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	109
Referências	116