

PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

DISCIPLINA	NOME PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL
TP150	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tópicos Avançados em Óleos Vegetais e Óleos Essenciais: Composição, Métodos de Extração, Processamento e Aplicações 2. Advanced Topics in Vegetable Oils and Essential Oils: Composition, Extraction Methods, Processing and Applications 3. Temas Avanzados en Aceites Vegetales y Aceites Esenciales: Composición, Métodos de Extracción, Procesamiento y Aplicaciones

Ementa PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL:

Fontes oleaginosas comerciais e não comerciais. Composição e Propriedades Funcionais. Componentes minoritários. Métodos de Extração (físicos e químicos). Etapas do processamento (refino químico e físico). Análises de qualidade. Aplicações.

Conteúdo Programático PORTUGUÊS / INGLÊS / ESPANHOL:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Definição com base química 2. Diferença entre óleo vegetal e óleo essencial 3. Matérias-primas utilizadas para obtenção dos óleos vegetais 4. Composição química dos diferentes óleos vegetais e essenciais 5. Funções dos diferentes compostos 6. Preparo do material para extração 7. Métodos de extração aplicado aos óleos vegetais e essenciais 8. Etapas do Processamento 9. Principais análises de qualidade 10. Aplicações industriais dos óleos vegetais 11. Aplicações dos óleos vegetais brasileiros 12. Avaliação do mercado atual para os diferentes óleos 13. Óleos essenciais e a aromaterapia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chemically based definition 2. Difference between vegetable oil and essential oil 3. Raw materials used to obtain vegetable oils 4. Chemical composition of different vegetable and essential oils 5. Functions of different compounds 6. Preparation of material for extraction 7. Extraction methods applied to vegetable and essential oils 8. Processing Steps 9. Main quality analyzes 10. Industrial applications of vegetable oils 11. Applications of Brazilian vegetable oils 12. Assessment of the current market for different oils 13. Essential oils and aromatherapy 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definición basada químicamente 2. Diferencia entre aceite vegetal y aceite esencial 3. Materias primas utilizadas para la obtención de aceites vegetales 4. Composición química de diferentes aceites vegetales y esenciales. 5. Funciones de diferentes compuestos 6. Preparación del material para la extracción. 7. Métodos de extracción aplicados a aceites vegetales y esenciales. 8. Pasos de procesamiento 9. Principales análisis de calidad 10. Aplicaciones industriales de los aceites vegetales. 11. Aplicaciones de los aceites vegetales brasileños 12. Evaluación del mercado actual de diferentes aceites. 13. Aceites esenciales y aromaterapia.
--	---	---



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

Bibliografia:

Referências básicas:

- Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Organização Carmen Cecília Tadini. ISBN 978-85-216-2414-1. Ed.-Rio de Janeiro: LTC, Volume 01. 2016.
- Bailey's Industrial Oil and Fat Products. Editor(s) Shahidi, Fereidoon. Volume 1-6 (6th Edition). John Wiley & Sons.
- Green Vegetable Oil Processing. First Edition. Editors: Walter Fars and Andrew Proctor. ISBN: 9780128102169. Imprint: Academic Press and AOCS Press.
- Bioactive Compounds of Edible Oils and Fats Health Benefits, Risks, and Analysis. 1st Edition. Edited By Leo M.L. Nollet, Javed Ahamad. Published October 9, 2024 by CRC Press.
- The Chemistry of Aromatherapeutic Oils. Organização Esther Joy Bowels. 3rd Edition. ISBN-13 978-1741140514. Routledge.
- Essential Oil Safety: A Guide for Health Care Professionals. Editor Robert Tisserand and Rodney Young. 2nd Edition. Churchill Livingstone. ISBN-13 978-0443062414.
- Técnicas de aplicação de óleos essenciais: Terapias de saúde e beleza. Fernando Amaral. 1 edição. Cengage Learning. ISBN-13 978-8522122141.

Referências Complementares:

- Edible Oil Processing. Chemistry and technology of oils and fats, Edible Oil Processing, Richard John Hamilto. Editors Wolf Hamm, Richard John Hamilton. Publisher Sheffield Academic Press, 2000.

ASSINATURAS:

Kleia Araujo Sampaio