



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA DA DISCIPLINA

Código e nome da disciplina: Food Extrusion

Créditos

Carga Horária Total: 15

Total: 01

Práticos: 00

Teóricos: 01

Professor Responsável: Antonio R. G. Monteiro,

Departamento: Centro de Ciências Agrárias

EMENTA: Extrusion technology in the food industry. Applications. Processes and products.

2. OBJETIVOS

Understand the applications of the extrusion process in food. Main products and by-products obtained. Process sizing.

PROGRAMA:

- a) extrusion process
- b) extruder types
- c) extruded products
- d) process sizing

obs: As aulas e materiais poderão ser em português espanhol ou inglês.

BIBLIOGRAFIA:

Forte, D. Young, G. (2021) Food Industry Engineering: An Applied Approach to Extrusion Theory 2nd ed. Ed Food Industry Engineering.

Harper, J. M.(1981) Extrusion Of Foods. 1st ed. CRC Press

Medeni Maskan, M., Altan A. (2016) Advances in Food Extrusion Technology CRC Press

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: Avaliação: As aulas serão expositivas e será realizada uma avaliação valendo de 0 (zero) a 10 (dez), e ainda, pode-se solicitar trabalhos e seminários como forma complementar de avaliação.

Conceitos:

A = 9,0 a 10,0 - B = 7,5 a 8,9 - C = 6,0 a 7,4 - R = inferior a 6,0

Serão considerados aprovados os alunos que obtiverem os conceitos A, B ou C e porcentagem mínima de frequência de 75% de presença.