

Eliana Paula Ribeiro  
Elisena A. G. Seravalli

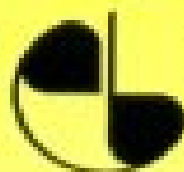
# Química de Alimentos

2.<sup>ª</sup> edição revista



**MAUÁ**

**INSTITUTO  
MAUÁ DE TECNOLOGIA**



**EDITORA  
BLUCHER**

**50 anos**

# Resumo de Química de Alimentos

A área de alimentos é um segmento industrial que exige contínuo aprimoramento dos processos de fabricação. Desenvolvimento de novas tecnologias e produtos, além da garantia, sob todos os aspectos, de um padrão de qualidade característico (deste setor de atividade), isto só é possível com os conhecimentos da área de ciência de alimentos.

A obra em questão, nos seus seis capítulos, aborda os principais componentes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, pigmentos e vitaminas. Em cada um deles se destaca a discussão da estrutura química, principais reações, propriedades funcionais e alterações durante o processamento e armazenamento dos alimentos.

Atende o presente trabalho, não só o ensino de graduação e pós-graduação na área de Engenharia de Alimentos, como também aqueles cursos que, de uma forma ou de outra, tratam do assunto.

Além disso, certamente serve como fonte de consulta para profissionais do setor produtivo e àqueles que atuam na área de pesquisa.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)