

Centro de Ciências Biológicas
Departamento de Bioquímica
Programa de Pós-Graduação em Bioquímica (PBQ)

Curso:	PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BIOQUÍMICA		
Departamento:	Bioquímica - DBQ		
Centro:	Ciências Biológicas - CCB		
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome da Disciplina: Alimentos funcionais e nutracêuticos		Código: PBQ-13	
Tipo: Eletiva			
Carga Horária Teórica: 45h		Carga Horária Prática: 0h	Carga horária total: 45h
Nº de créditos teóricos: 3		Nº de créditos práticos:	Nº de créditos totais: 3
Nível: Mestrado e doutorado			
Ano de Implantação: 2019			
Idioma em que a disciplina será oferecida: Português			
1. EMENTA			
Bases moleculares da ação dos alimentos funcionais e nutracêuticos.			
2. OBJETIVOS			
Familiarizar os alunos com as atribuições dos alimentos funcionais e nutracêuticos. Associar as biomoléculas com suas funções protetoras nos organismos vivos			
3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
1. Alimentos e saúde. 2. Fontes, legislação, controle de qualidade e rotulagem. 3. Alimentos funcionais e nutracêuticos na prevenção de doenças. 4. Substâncias bioativas. 5. Prebióticos e probióticos. 6. Ação protetora de polifenóis, carotenoides, vitaminas, aminoácidos, peptídeos, proteínas, açúcares não convencionais, ácidos graxos poli-insaturados, fitosteróis e fibras. 7. Alimentos funcionais disponíveis no Brasil.			
4. REFERÊNCIAS			
• Aliko RE. Functional foods and nutraceuticals . New York: Springer Science and Business Media, 2012. • Saarela, M. Functional foods: concept to product . Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group, 2011.			

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Wildman REC. Handbook of nutraceuticals and functional foods. Second edition, Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group, 2006.• Periódicos científicos da área |
| 5. PROFESSOR RESPONSÁVEL (PROFESSORES RESPONSÁVEIS) |
| Profa. Rosane Marina Peralta |

APROVAÇÃO DO CONSELHO ACADÊMICO