

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

Curso:	<b>PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BIOQUÍMICA</b>		
Departamento:	Bioquímica - DBQ		
Centro:	Ciências Biológicas - CCB		
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>			
Nome da Disciplina: <b>Alimentos funcionais e nutracêuticos</b>		Código: <b>DBQ4090</b>	
Tipo: <b>Eletiva</b>			
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: <b>Mestrado e doutorado</b>			
Ano de Implantação: <b>2019</b>			
Idioma em que a disciplina será oferecida: <b>Português</b>			
<b>1. EMENTA</b>			
Bases moleculares da ação dos alimentos funcionais e nutracêuticos.			
<b>2. OBJETIVOS</b>			
Familiarizar os alunos com as atribuições dos alimentos funcionais e nutracêuticos. Associar as biomoléculas com suas funções protetoras nos organismos vivos			
<b>3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
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.			
<b>4. REFERÊNCIAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliko RE. <b>Functional foods and nutraceuticals</b>. New York: Springer Science and Business Media, 2012.</li><li>• Saarela, M. <b>Functional foods: concept to product</b>. Boca Raton: CRC Press, Taylor &amp; Francis Group, 2011.</li></ul>			

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

---

APROVAÇÃO DO CONSELHO ACADÊMICO