

CURS 2011-2012

LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	(NOM)
CODI: 21348 CURS: 1 QUATRIMESTRE: 1 CREDITS:7 CREDITS TEORICS:5 CREDITS PRACTICS:2	QUÍMICA I BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS

2- DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
CIÈNCIA ANIMAL I DELS ALIMENTS

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Victoria Ferragut Pérez	V0-234	93.581.32.92	Victoria.Ferragut@uab.cat
ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Bibiana Juan Godoy	V0-232	93.581.14.47	Bibiana.Juan@uab.cat

3- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA
Conèixer els aspectes de la química dels aliments relacionats amb el comportament dels seus components durant la transformació, conservació i emmagatzematge dels aliments. Per altra banda, s'estudien les propietats físiques dels aliments

relacionades amb les seves característiques generals, com són l'aspecte, color, propietats geomètriques, textura, etc, base imprescindible per a una correcta assimilació dels processos tecnològics. Els objectius que es volen assolir són:

- Conèixer les propietats i funcions no nutritives dels components dels aliments.
- Entendre les reaccions químiques i bioquímiques implicades en la transformació i deteriorament dels aliments, els seus mecanismes, factors i conseqüències.
- Conèixer els additius, les seves funcions, mecanismes d'actuació i limitacions.
- Comprendre el fonament en el qual es basa la formulació dels aliments.
- Saber prevenir les reaccions de deteriorament dels aliments.
- Saber com afecten els principals tractaments tecnològics i l'emmagatzematge als diferents components dels aliments

4-PROGRAMA

CLASSES TEORÍQUES

PROPIETATS FÍSiques DELS ALIMENTS

TEMA 1. Propietats mecàniques

Introducció a la reologia. Classificació reològica dels fluids. Influència de la temperatura. Determinacions experimentals. Textura.

TEMA 2. Propietats geomètriques

Forma i mida. Volum i densitat. Densitat aparent. Porositat. Àrea superficial.

TEMA 3. Propietats òptiques. Color

Importància del color en aliments. Definicions. Fonaments de la visió del color. Color percebut. Coordenades de color físic. Sòlid de color i diagrama cromàtic.

TEMA 4. Propietats tèrmiques

Definició. Determinació de calors específiques i entalpies. DTA. DSC. Conductivitat i difusivitat tèrmiques.

TEMA 5. Propietats elèctriques

Conductivitat elèctrica. Propietats dielèctriques

TEMA 6. Col·loïds alimentaris

Concepte i classificació. Fenòmens fisicoquímics que afecten a l'estabilitat dels sistemes col·loïdals. Mecanismes de desestabilització. Emulsions, suspensions, gels i escumes.

ELS COMPONENTS DELS ALIMENTS: FUNCIONS I MODIFICACIONS DURANT LA MANIPULACIÓ, PROCESSAT I EMMAGATZEMATGE.

TEMA 7. L'aigua en els aliments

Estructura i propietats de l'aigua. Activitat de l'aigua. Factors que determinen l' a_w en els aliments. Isotermes de sorció. Influència de l' a_w en les reaccions degradatives dels aliments.

TEMA 8. Els sucres

Distribució. Característiques químiques. Sucres i xarops d'us comú en la formulació d'aliments. Propietats fisicoquímiques i funcionals. Aplicacions.

TEMA 9. Els polissacàrids

Midó: estructura i propietats. Formació de gels de midó. Retrogradació. Midons modificats. Gomes, cel·luloses i polisacàrids d'origen animal: estructura, propietats químiques i funcionals. Modificacions en el Processat. Aplicacions. Fibra alimentària.

TEMA 10. Els lípids

Distribució. Característiques químiques. Funcions dels lípids en els aliments. Tipus de lípids. Propietats físiques i funcionals. Efecte dels processos tecnològics.

TEMA 11. Les proteïnes

Distribució. Propietats químiques i funcionals. Modificacions de les proteïnes en el processat. Proteïnes d'interès en tecnologia dels aliments.

TEMA 12. Vitamines

Classificació i distribució. Principals degradacions durant la manipulació i processat dels aliments. Addició de vitamines als aliments.

TEMA 13. Pigments

Pigments porfirínics. Clorofil·les. Carotens i derivats. Antocianines. Flavonoids. Altres pigments naturals. Reaccions de degradació.

TEMA 14. Substàncies portadores del gust i l'aroma

Aroma i gust, "flavour". Gustos bàsics, mecanismes de percepció, substàncies portadores. Percepcions relacionades amb el gust. Aromes bàsics. Característiques químiques de les substàncies aromatitzants. Substàncies impacte. Substàncies portadores. Obtenció d'aromes naturals: extractes, olis essencials.

TEMA 15. Reaccions de degradació no enzimàtiques

Enfosquiment no enzimàtic: efectes, factors i inhibició. L'oxigen actiu, mecanismes d'activació. Les reaccions oxidatives mitjançant radicals: l'oxidació autocatalítica de lípids: mecanisme, productes, causes. Influència de l'activitat de l'aigua.

TEMA 16. Els enzims en la química d'aliments

Fonts d'enzims. Utilització. Mecanismes d'immobilització. Tipus d'enzims i utilització en la indústria alimentària.

TEMA 17. Reaccions enzimàtiques degradatives

Reaccions d'enfosquiment enzimàtic. Amilases. Enzims pèctics. Enzims

lipolítics. Lipoxigenasa. Proteases. Enzims gustatius. Peroxidasa i catalasa. Altres.

ELS ADDITIUS I LA FORMULACIÓ D'ALIMENTS

TEMA 18. Additius modificadors de les propietats dels aliments

Colorants. Edulcorants. Saboritzants i aromatitzants. Potenciadors del gust. Modificadors de la textura: gelificants, espesseïdors, antiespesseïdors. Emulgents. Estabilitzants. Auxiliars tecnològics, desmotlladors, gasificants, modificadors del pH.

TEMA 19. Additius antioxidants

Antioxidants: Naturals, tocoferols, àcid ascòrbic, altres. Antioxidants artificials: BHT, BHA, galats. Additius sinèrgics dels antioxidants.

TEMA 20. Additius conservadors

Agents conservadors minerals: clorurs, nitrats i nitrits. Anhídrid sulfurós i sulfits. Peròxid d'hidrogen. Agents conservadors orgànics: Àcids grassos saturats i derivats. Àcid sòrbic i sorbats. Àcid benzoic i benzoats. Altres àcids orgànics. Altres conservadors.

TEMA 21. Formulació d'aliments.

Ingredients. Consideracions tecnològiques per a la formulació. Consideracions socioeconòmiques. Etiquetatge. Determinació de la data de caducitat.

INFLUÈNCIA DEL PROCESSAT I EMMAGATZEMATGE EN ELS SISTEMES ALIMENTARIS

TEMA 22. Les fermentacions en els aliments

Bases bioquímiques de la fermentació. Tipus de fermentacions: alcohòlica, làctica, acètica i altres. Substrats fermentables. Organismes implicats. Control de la fermentació. Aplicacions

TEMA 23. Modificacions provocades per la congelació

El creixement dels cristalls de gel. Crioconcentració. Canvis en les estructures proteiques. Crioprotectors. Efectes en l'activitat de l'aigua. Retenció d'aigua en els aliments congelats. Efectes en les reaccions enzimàtiques. Modificacions de les propietats organolèptiques.

TEMA 24. Efectes de l'envasat i l'emmagatzematge

Efectes de l'envasat en la conservació dels aliments. Interacció envàs-aliment. Efecte de l'atmosfera en l'aliment. Conservació en refrigeració, efectes en les reaccions de deteriorament, canvis induïts. Canvis d'aromes i gustos.

PRACTIQUES	Tipus	Durada
- Pràctica zero	laboratori	2 h
- Determinació de l'activitat de l'aigua d'aliments per diferents mètodes	Laboratori	3 h
- Importància de l'ús de pectinases en l'elaboració de suc de fruita	Laboratori	3 h
- Estudi de diferents aspectes de l'enfosquiment enzimàtic: determinació de les condicions de escaldat de vegetals i valoració dels principals factors que influeixen en l'enfosquiment enzimàtic	Laboratori	3,5 h
- Determinació de les característiques reològiques de diferents aliments.	Laboratori	3 h
- Formació de gels polisacàrids	Laboratori	2 h
- Formació i avaluació de la estabilitat d'escumes proteiques	Laboratori	3,5 h
- Seminari de resultats de pràctiques	Seminari	2 h

BIBLIOGRAFIA

^(u)Badui, S. (2006) 4º ed. Química de los alimentos. Pearson Educación. Naucalpán de Juárez, Mexico

*Belitz H.D. I W. Grosch (2204) Food Chemistry. Ed. Springer-Verlag, Nueva York.

^(u)Bowers, J. (1992). Food theory and applications. Maxwell Macmillan International, Oxford.

*Cheftel J.C. I H. Cheftel (1980) Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. 1. Ed. Acribia, Zaragoza.

*Cheftel J.C., H. Cheftel I P. Besançon (1982) Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. 2. Ed. Acribia, Zaragoza.

Cubero, N., Monferrer, A., Villalta, J. (2002). Aditivos Alimentarios. ED. Mundiprensa,

Madrid.

^(u)Eskin, M.; Robinson, D.S. (2001). Food shelf life stability: chemical, biochemical and microbiological changes. CRC Press, London.

*Fennema O.R. (2000). 2ª ed. Química de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza,

^(u)Lewis, M.J. (1993). Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado. Ed. Acribia, S.A., Zaragoza.

^(u)Multon J.L. (1988) Aditivos y auxiliares de fabricación en les industrias agroalimentarias. Ed. Acribia, Zaragoza.

*Ordoñez, J. A. (1998). Tecnología de los Alimentos. Vol I. Ed. Síntesis, Madrid.

*Peleg, M. I Bagley, E.B. (1983). Physical properties of foods. Avi Pub. Comp., Inc. Westport

^(u)Pomeranz I. (1991) Functional properties of food components. Ed. Academic Press, San Diego.

*Primo Yúfera, E. (1998) Química de los alimentos. . Ed. Síntesis, Madrid.

^(u)Richardson, T. I J.W. Finley (Eds.) (1985) Chemical changes in food during processing. Ed. AVI publishing Company, Inc. Westport.

*Robinson, D.S. (1991). Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.

*Schwartzberg, H.G., hartel, R.W. (1992). Physical Chemistry of Foods. Marcel Dekker, Inc., N.Y.

^(u)Taub, I. A.; Singh, R.P. (1998). Food storage stability. CRC Press, London.

*Tucker, G.A I Woods, L.F.J.. (1991). Enzymes in the food processing. Avi Pub Comp., Inc., Westport.

*Walstra, P. (2003). Physical Chemistry of Foods. Marcel Dekker, Inc. N.Y.

*Wong D.W.S. (1989) Mechanism and theory in food chemistry. Van Nostrand Reinhold, Nueva York. Nueva edición en Castellano.(1995). Ed. Acribia, Zaragoza.

*Es troba a la biblioteca de la Facultat

(u) Es troba a la Unitat de Tecnologia dels Aliments

--

NORMES D'AVUACIÓ

Les pràctiques són obligatòries per la qual cosa, a banda de l'assistència, tot el material derivat de fer-les és susceptible de ser avaluat als exàmens.

Examen combinat (30 preguntes tipus test (50% de la nota de l'examen) i 2 preguntes de respostes curtes i/o mitjanes (50% de la nota de l'examen).

L'examen suposa el 80% de la nota final.

Treball pràctic d'autoaprenentatge (20% de la nota final). Avaluat una vegada.

--
