



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

Centro Tecnológico - CTC

**Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos-EQA
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos**

Campus Prof. João David Ferreira Lima – CEP 88040-970
Trindade - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil | www.enq.ufsc.br/pgrad/cpgea/
+55 (48) 3721-9930
E-mail – cpgea@enq.ufsc.br

PROCESSOS DE SEPARAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Código da disciplina: EAL 410021

Número de Créditos: 03 (45 horas/aula)

Ementa: Fenômenos envolvidos nos processos de separação tradicionais na indústria de alimentos. Destilação. Extração sólido-líquido a baixa pressão. Extração líquido-líquido. Purificação e concentração por adsorção. Técnicas de cromatografia e eletroforese para análises.

Bibliografia:

1. ARTIGOS DIVERSOS.
2. BENITEZ, J. **Principles and modern applications of mass transfer operations**, John Wiley & Sons, 2002.
3. GEANKOPOLIS, C. J. **Transport processes and separation process principles**. 4^a edition, Prentice Hall. 2003.
4. McCABE, W. L.; SMITH, J. C. & HARRIOT, P. **Unit operations of chemical engineering**, Fifth Edition, 2003.
5. MEIRELES, M. Â. A. (ed). **Extracting bioactive compounds for food products: theory and applications**, 2009.
6. SEADER, J. D; HENLEY, E. J.; ROPER, D. K. **Separation process principles-chemical and biochemical operations**, 3rd edition, Wiley, 2011.
7. SINGH, R. P.; HELDMAN, D. R. **Introduction to food engineering**. 4 ed. San Diego: Academic Press, 2009.