

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E ALIMENTOS  
COLEGIADO DE CURSO

**PLANO DE ENSINO**

**I - IDENTIFICAÇÃO**

01. DISCIPLINA: **SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM ALIMENTOS**

**II - EMENTA**

Conceitos clássicos e recentes sobre a bioquímica e o metabolismo das vitaminas, minerais e nutracêuticos. Alimentos com alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde e substâncias bioativas em alimentos: evolução de conceitos. Nutracêuticos e outras expressões. Regulamentação nacional e internacional. Compostos presentes nos alimentos com potencial promotor da saúde e prevenção de doenças crônico-degenerativas. Importância do balanço dos micronutrientes dentro do contexto da nutrição normal. Métodos de análise de substâncias bioativas em alimentos.

**III - OBJETIVOS**

Identificar alimentos funcionais e suas implicações para a saúde humana.

Discutir métodos de análise de substâncias bioativas em alimentos.

Conhecer a regulamentação nacional e internacional de alimentos funcionais.

**IV - PROCEDIMENTO DIDÁTICO**

Aulas expositivas e seminários.

**V - AVALIAÇÃO**

Pré-testes e apresentação de seminários.

**VI – PROGRAMA**

01. Alimentos funcionais: Histórico, conceitos e atributos

02. Legislação brasileira sobre alimentos "funcionais"

03. Vitaminas antioxidantes

04. Ações antioxidante dos flavonóides

05. Efeitos pró e antioxidantes dependentes da dose de compostos bioativos

06. Probióticos e prebióticos

07. Propriedades funcionais: fibras alimentares, amido resistente e oligossacarídeos não digeríveis; feijão; soja; oleaginosas; linhaça; yacon; corantes naturais; fitatos; cogumelo-do-sol.

08. Alimentos funcionais nas doenças crônicas não transmissíveis

09. Aplicabilidades de alimentos funcionais na prática clínica

## VI - BIBLIOGRAFIA

- 1) BILIADERIS, C.G., IZYDORCZYK, M.S. (Eds.), **Functional Food Carbohydrates**. Boca Raton: CRC Press, 2007. 570p.
- 2) CANDIDO, L.M.; CAMPOS, A. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. São Paulo: Livraria Varela. 1996. cap. 2
- 3) COSTA, N. M. B., ROSA, C. O. B. **Alimentos Funcionais: Componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Editora Rubio. 2010. 536p.
- 5) ESKIN, N.A.M; TAMIR, S. **Dictionary of Nutraceuticals and Functional Foods** Boca Raton: CRC Press, 2007. 507p.
- 4) FENNEMA, O. R. **Química de los Alimentos**, Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, Espanã, 2000.
- 5) LAJOLO, M. L.; SAURA-CALIXTO, F.; PENNA, E. W.; MENEZES, E. W. **Fibra dietética e Iberoamérica Tecnologia y Salud**. Livraria Varela, São Paulo, SP, 2001.
- 6) MAZZA, G. **Alimentos Funcionales**. Zaragoza: Acribia, 2000. 480p.
- 7) WILDMAN, R.E.C.; Ed. **Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods**. 2nd Ed. Boca Raton: CRC Press, 2007. 541 p.

## REFERÊNCIAS EM MÍDIAS ELETRÔNICAS - SITES RECOMENDADOS

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)
- Codex alimentarius: [http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)
- Nutraingredients: [www.nutraingredients.com](http://www.nutraingredients.com)
- Mercosul: <http://www.mercosur.org.uy>