



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
ESCOLA DE QUÍMICA



Código Disciplina/Nome: EQI 594- Acondicionamento e Embalagem para Alimentos	
Tipo: Disciplina Obrigatória	
Carga Horária Teórica: 45 h	Prática: h
Cursos: Engenharia de Alimentos	
Pré-requisito: EQI 365- Ciências dos Materiais	
Créditos: 03	
Objetivo: Fornecer ao aluno uma visão geral dos materiais e processos aplicados na confecção de embalagens para alimentos e bebidas.	
Ementa: Materiais para embalagens: folha de flandres, alumínio, vidro, materiais poliméricos. Tipos e processamento de embalagens: metálicas, vidro, papel e plásticas; Reciclagem de embalagens para acondicionamento de alimentos e bebidas.	
Conteúdo Programático: 1. Fabricação do papel e do papelão, propriedades, tipos de embalagens, controle de qualidade, reciclagem. 2. Fabricação do vidro, processos de fabricação de embalagens de vidro, propriedades, inovações no setor, reciclagem 3. Processamento da Folha de Flandres; Processamento da Folha de Alumínio 4. Embalagens metálicas de duas e três peças: materiais utilizados, processamento, pós-processamento e controle de qualidade. 5. Embalagens plásticas: Principais materiais poliméricos utilizados; 6. Processamento das embalagens plásticas; Interações com os alimentos acondicionados; controle de qualidade de fabricação e reciclagem.	
Bibliografia Recomendada (no mínimo 3) 1. Maia, Samuel Berg, O Vidro e sua fabricação – Rio de Janeiro: Interciência, 2003. 2. Richard Coles, Derek McDowell e Mark J. Kirwan - Food Packaging Technology – Blackwell Publishing, CRC Press, 2003. 3. O.-G. Piringer, A. L. Baner - Plastic Packaging Materials for Food: Barrier Function, Mass Transport, Quality Assurance, and Legislation – Wiley-VCH, Weinheim, 2000.	
Bibliografia Complementar (no mínimo 5) 1. Shand, E.B. "Glass Engineering Handbook" - Mc-Graw-Hill Book Company Inc, 1984. 2. Doremus, R.H. "Glass Science", John Wiley & Sons, 1973. 3. The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology, Third Edition, John Wiley & Sons, 2009. 4. Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition, Academic Press, 2003. 5. Forrest, Martin; "Food Contact Materials – Rubbers, Silicones, Coatings and Inks", Smithers Rapra, UK, 2009.	

