

E-BOOKS GRADUAÇÃO

Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"
Faculdade de Engenharia de Alimentos

- **Eixo: fundamental**
- **Bloco: fundamentos físicos**

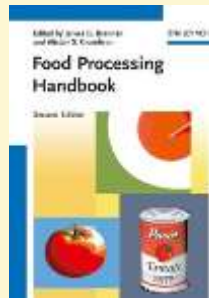
Disciplina: Fundamentos do processamento de alimentos



FELLOWS, P. J. **Food processing technology: principles and practice.** 3rd ed. Boca Raton, FL; Oxford [Inglaterra]: CRC: Woodhead, c2009. 913 p., il. (Woodhead Publishing in food science and technology). ISBN 9781439808214 (broch.)

Biblio. básica

Links: [3º ed.](#), [4º ed.](#)



FOOD processing handbook. 2nd ed. Weinheim : Wiley-VCH, 2011. E-BOOK. (1 online resource (848 pages)). ISBN 9783527634361.

Biblio. complementar

[Link.](#)



HIMMELBLAU, David M. **Engenharia química: princípios e cálculos.** Coautoria de James B. Riggs. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

Biblio. complementar

[Link.](#)



OPERAÇÕES unitárias na indústria de alimentos.

Organização de Antonio José de Almeida Meirelles. Coautoria de Caciano Zapata Noreña. Rio de Janeiro, RJ: Livros Técnicos e Científicos, 2016. 2 v., il. ISBN 9788521624141 (v.1. : broch.).

Biblio. complementar

[Link.](#)

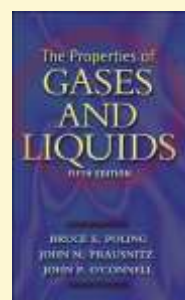
Disciplina: Termodinâmica dos alimentos



INTRODUÇÃO à termodinâmica da engenharia química. Coautoria de J. M. Smith et al. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2019.

Biblio. complementar

[Link.](#)



POLING, Bruce E. **The properties of gases and liquids.** Coautoria de J. M Prausnitz, John P. (John Paul) O'Connell. 5th ed. New York, NY: McGraw-Hill, 2001. 1v. (várias paginações), il. ISBN 9780070116825 (enc.).

Biblio. complementar

[Link.](#)

E-BOOKS GRADUAÇÃO

Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"
Faculdade de Engenharia de Alimentos

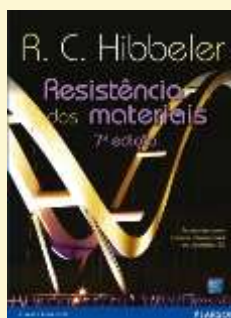
- **Eixo: fundamental**
- **Bloco: fundamentos físicos**

Disciplina: Mecânica e ciência dos materiais



GERE, James M. **Mecânica dos materiais**. Coautoria de Barry J. Goodno. 7 ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2010. 858 p., il. ISBN 9788522107988 (broch.).

Biblio. básica
Links: [8° ed.](#)



HIBBELER, R. C. **Resistência dos materiais**. 7. ed. São Paulo, SP: Pearson: Prentice Hall, 2010. 637 p., il. ISBN 9788576053736 (broch.).

Biblio. complementar
Links: [7° ed.](#), [10° ed.](#)



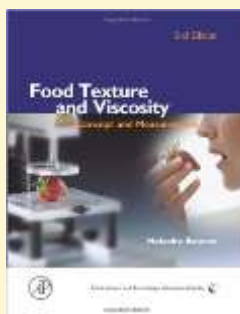
HIBBELER, R. C. **Estática: mecânica para engenharia**. Tradução de Daniel Vieira. Revisão técnica de José Maria Campos dos Santos. 12. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2011. 512 p., il. ISBN 9788576058151 (broch.).

Biblio. complementar
Links: [12° ed.](#), [14° ed.](#)



RAO, M. Anandha. **Rheology of Fluid, Semisolid, and Solid Foods: Principles and Applications**. 3rd ed. 2014 Boston, MA: Springer US: Imprint: Springer, 2014. E-BOOK. (XIII, 461 p. 202 illus., 1 illus. in color), online resource. (Food engineering series). ISBN 9781461492306.

Biblio. complementar
[Link.](#)



BOURNE, Marcolm C. **Food texture and viscosity: concept and measurement**. 2nd ed San Diego, CA: Academic Press, c2002. 427p. (Food science and technology. International series). ISBN 0121190625 (broch.).

Biblio. complementar
[Link.](#)



MERIAM, J. L. **Mecânica para engenharia: estática**. Coautoria de L. G. Kraige, J. N. Bolton. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2022.

Biblio. complementar
[Link.](#)

E-BOOKS GRADUAÇÃO

Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"
Faculdade de Engenharia de Alimentos

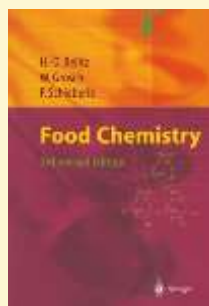
- **Eixo: fundamental**
- **Bloco: fundamentos químicos**

Disciplina: Química de alimentos



DAMODARAN, Srinivasan. **Química de alimentos de Fennema**. Coautoria de Kirk L. Parkin. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2018.

Biblio. básica
[Link.](#)



BELITZ, H.-D. **Food chemistry**. Coautoria de W. Grosch, P. Schieberle. 4th rev. and extended ed Berlin: Springer, c2009. 1070 p., il. ISBN 9783540699330 (enc.).

Biblio. básica
[Link.](#)



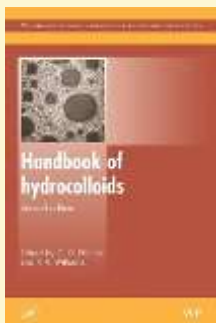
SANT'ANA, Anderson de Souza (coord.). **Química e bioquímica dos alimentos**. Edição de Franco M. (Franco Maria) Lajolo, Adriana Zerlotti Mercadante. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2018. 420 p., il. (Ciência, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição, 2). ISBN 9788538808510 (enc.).

Biblio. básica
[Link.](#)



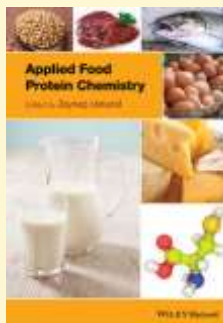
VACLAVIK, Vickie A. **Essentials of food science**. Coautoria de Elizabeth W. Christian. 3rd ed New York, NY: Springer, c2008. 571 p., il. (Food science text series). ISBN 9780387699394 (broch.).

Biblio. complementar
[Link.](#)



HANDBOOK of hydrocolloids. Edição de Glyn O. Phillips, Peter A. Williams. 2nd ed. Boca Raton, FL; Oxford [Inglaterra]: CRC: Woodhead Pub., c2009. 924 p., il. ISBN 9781439808207 (enc.).

Biblio. complementar
[Link.](#)



APPLIED food protein chemistry. Edição de Zeynep Ustunol. The Atrium, Southern Gate, Chichester, UK; Hoboken, NJ : John Wiley & Sons, c2015. 503 p., il. ISBN 9781119944492 (enc.).

Biblio. complementar
[Link.](#)

E-BOOKS GRADUAÇÃO

Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"
Faculdade de Engenharia de Alimentos

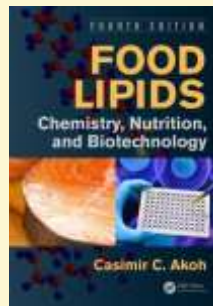
- **Eixo: fundamental**
- **Bloco: fundamentos químicos**

Disciplina: Química de alimentos



RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos.** Coautoria de Elisena A. G Seravalli. 2. ed. rev. São Paulo, SP: Edgard Blucher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2007. 184 p., il. ISBN 9788521203667 (broch.).

Biblio. complementar
[Link.](#)



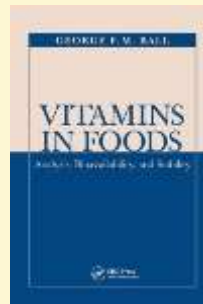
FOOD lipids: chemistry, nutrition, and biotechnology. Coautoria de Casimir C. Akoh, David B. Min. 2nd ed New York, NY: Marcel Dekker, 2002. 1005p., il. (Food science and technology, 88). ISBN 0824707494 (enc.).

Biblio. complementar
[Link.](#)



FOOD flavour technology. Edição de A. J. Taylor, Robert S. T. Linforth. 2nd ed Chichester: Wiley-Blackwell, c2010. 360 p., il. ISBN 9781405185431 (enc.).

Biblio. complementar
[Link.](#)



BALL, G. F. M. **Vitamins in foods: analysis, bioavailability, and stability.** Boca Raton, FL: Taylor and Francis, 2006. 785p., il. (Food science and technology, 156). ISBN 1574448048 (enc.).

Biblio. complementar
[Link.](#)

E-BOOKS GRADUAÇÃO

Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"
Faculdade de Engenharia de Alimentos

- **Eixo: fundamental**
- **Bloco: fundamentos biológicos**

Disciplina: Bioquímica básica



LEHNINGER, Albert L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. Edição de David L. Nelson, Michael M. Cox. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. 1298 p., il. ISBN 9788582710722 (enc.).

Biblio. básica

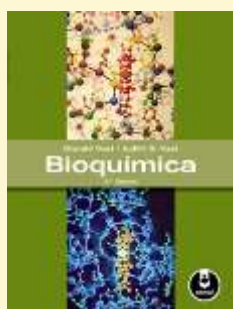
Links: [7° ed.](#), [8° ed.](#)



MARZZOCO, Anita. **Bioquímica básica**. Coautoria de Bayardo Baptista Torres. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 386 p., il. ISBN 9788527712842 (broch.).

Biblio. básica

Links: [4° ed.](#)

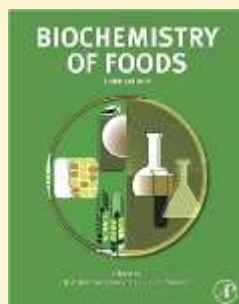


VOET, Donald. **Bioquímica**. Coautoria de Judith G Voet. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. 1481 p., il. ISBN 9788582710043 (enc.).

Biblio. complementar

[Link.](#)

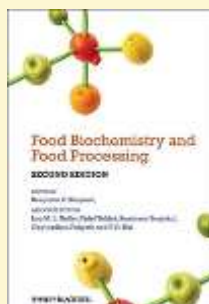
Disciplina: Transformações enzimáticas dos alimentos



BIOCHEMISTRY of foods. Edição de N. A. M. Eskin, Fereidoon Shahidi. 3rd ed. Amsterdam: Elsevier: Academic Press, 2013. 565 p., il. ISBN 9780122423529 (enc.).

Biblio. básica

[Link.](#)



FOOD biochemistry and food processing. 2nd ed. Ames, IA: Wiley-Blackwell, 2012. E-BOOK. (1 online resource (xii, 896 pages)), illustrations. Includes bibliographical references and index. ISBN 9781118308035.

Biblio. básica

[Link.](#)

E-BOOKS GRADUAÇÃO

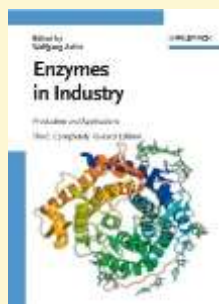
Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"
Faculdade de Engenharia de Alimentos

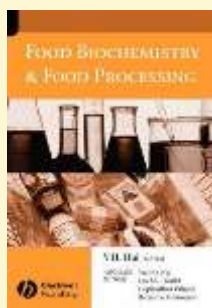
- **Eixo: fundamental**
- **Bloco: fundamentos biológicos**

Disciplina: Transformações enzimáticas dos alimentos



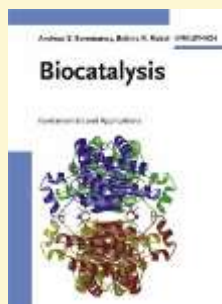
ENZYMES in industry: production and applications. Coautoria de Wolfgang Aehle. 2nd rev. ed Weinheim : Wiley-VCH, c2004. 484p., il. ISBN 3527295925 (broch.).

Biblio. complementar
Links: [3° ed.](#)



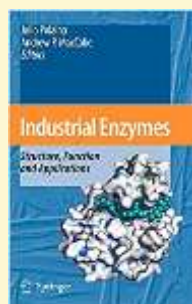
FOOD biochemistry and food processing. Edição de Y. H. Hui, Wai-Kit Nip. Aimes, IA: Blackwell, c2006. 769 p., il. ISBN 9780813803784 (enc.).

Biblio. básica
[Link.](#)



BOMMARIUS, A. S. Biocatalysis. Coautoria de B. R. Riebel. Weinheim : John Wiley & Sons, c2004. 611 p., il. ISBN 9783527303441 (enc.).

Biblio. complementar
[Link.](#)



INDUSTRIAL enzymes: structure, function and applications. Edição de Julio Polaina, Andrew P MacCabe. Dordrecht: Springer, 2007. 641 p., il. ISBN 9781402053764 (broch.).

Biblio. complementar
[Link.](#)

Disciplina: Nutrição e qualidade nutricional dos alimentos



GROPPER, Saren Annora Stepnick. Nutrição avançada e metabolismo humano. Coautoria de Jack L. Smith, James L. Groff. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2012. 612 p., il. ISBN 9788522109043 (broch.).

Biblio. básica
[Link.](#)



MARZZOCO, Anita. Bioquímica básica. Coautoria de Bayardo Baptista Torres. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 386 p., il. ISBN 9788527712842 (broch.).

Biblio. básica
Links: [4° ed.](#)

E-BOOKS GRADUAÇÃO

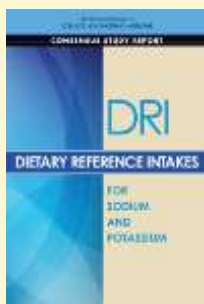
Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"
Faculdade de Engenharia de Alimentos

- **Eixo: fundamental**
- **Bloco: fundamentos biológicos**

Disciplina: Nutrição e qualidade nutricional dos alimentos



DRI - Dietary Reference Intake.
2010.

Biblio. complementar
[Link.](#)

- Para acesso aos e-books disponíveis através da plataforma Minha Biblioteca é necessário o preenchimento do formulário ([aqui](#)); o acesso é liberado após dois dias úteis.
- Para acesso as plataformas: Minha Biblioteca e Biblioteca Virtual da Pearson utilize o mesmo login e senha utilizado na Biblioteca.
- Instruções para acesso remoto [aqui](#).
- Contato: bibfea@unicamp.br