

# E-BOOKS GRADUAÇÃO

## Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"  
Faculdade de Engenharia de Alimentos

- **Eixo: Operações e processos**
- **Bloco: Processos com aplicação e remoção de calor**

### Disciplina: Processos com aplicação de calor

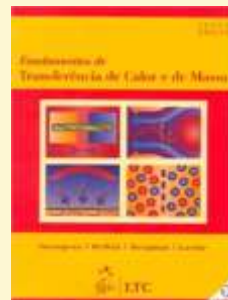


#### **OPERAÇÕES unitárias na indústria de alimentos.**

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

**Biblio. básica**

[Link.](#)

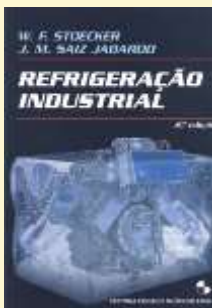


INCROPERA, Frank P. **Fundamentos de transferência de calor e de massa.** Coautoria de David P. DeWitt. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Livros Técnicos e Científicos, c1998. xvi, 494p., il. ISBN 8521611463 (broch.).

**Biblio. básica**

[Links: 8° ed.](#)

### Disciplina: Processos com remoção de calor



STOECKER, W. F.; JABARDO, J. M. Saiz. **Refrigeração industrial.** 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2002. 8521203055 (broch.).

**Biblio. básica**

[Links: 3° ed.](#)

# E-BOOKS GRADUAÇÃO

## Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"  
Faculdade de Engenharia de Alimentos

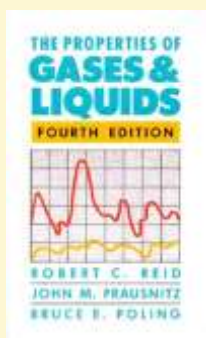
- **Eixo: Operações e processos**
- **Bloco: Processos de transferência de massa e redução de atividade de água**

Disciplina: Processos de transferência de massa e redução de  $A_w$



**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. básica**  
[Link.](#)

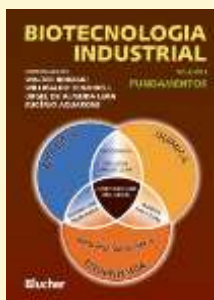


REID, R.C.; PRAUSNITZ, J.M.; POLING, B.E. **The properties of gases and liquids.** 4th ed. New York, NY: McGraw-Hill, 1987. (McGraw-Hill books in chemical engineering). ISBN: 0070517991.

**Biblio. complementar**  
**Links:** [5° ed.](#)

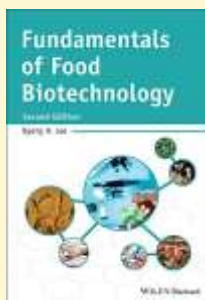
- **Bloco: Processos biotecnológicos e biorretares industriais**

Disciplina: Processos biotecnológicos



BORZANI, W. et al. **Biotecnologia industrial.** São Paulo, SP: Edgard Blucher, 2001. 4v. ISBN 9788521202783 (v.1); 9788521202790 (v.2); 98521202806 (v.3); 9788521202813 (v.4).

**Biblio. básica**  
**Links:** [Volume 1.](#); [Volume 2.](#); [Volume 3.](#); [Volume 4.](#)



LEE, Byong H. **Fundamentals of food biotechnology.** 2nd ed. Chichester: John Wiley & Sons, 2015. 518 p., il. ISBN 9781118384954 (enc.).

**Biblio. básica**  
[Link.](#)



PESSOA JUNIOR, Adalberto; KILIKIAN, Beatriz Vahan (coord.). **Purificação de produtos biotecnológicos.** Barueri, SP: Manole, c2005. 444 p., il. ISBN 97885520420324 (broch.).

**Biblio. complementar**  
[Link.](#)

# E-BOOKS GRADUAÇÃO

## Bibliografia do curso

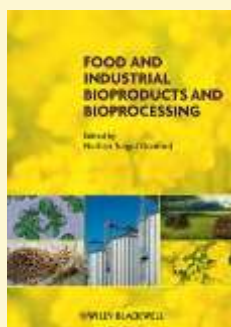


Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"  
Faculdade de Engenharia de Alimentos

### ➤ Eixo: Operações e processos

#### ➤ Bloco: Processos biotecnológicos e biorretares industriais

Disciplina: Processos biotecnológicos



**FOOD and industrial bioproducts and bioprocessing.** Chichester; Hoboken, NJ : Wiley-Blackwell, 2012. ISBN 9781119946083.

**Biblio. complementar**

[Link.](#)

### ➤ Bloco: Processos Mecânicos

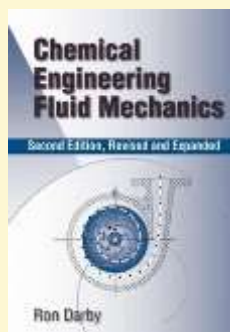
Disciplina: Processos mecânicos



**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. básica**

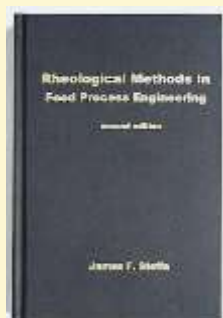
[Link.](#)



DARBY, Ron. **Chemical engineering fluid mechanics.** 2nd ed., rev. and expanded. New York, NY: Marcel Dekker, c2001.

**Biblio. complementar**

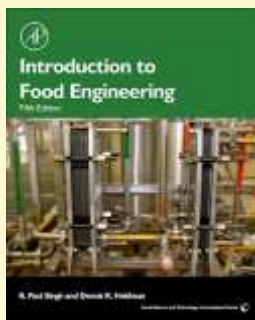
[Link.](#)



Steffe, J.F. (1996) **Rheological methods in food processing engineering.** Freeman Press.

**Biblio. complementar**

[Link.](#)



Paul Singh, Dennis R. Heldman. **Introduction to Food Engineering.** Academic Press, 2013. ISBN: 0124016758, 9780124016750.

**Biblio. complementar**

[Link.](#)

# E-BOOKS GRADUAÇÃO

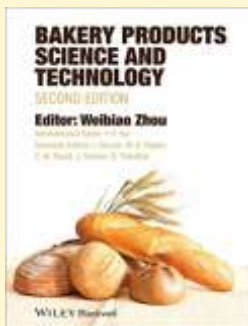
## Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"  
Faculdade de Engenharia de Alimentos

- **Eixo: Operações e processos**
- **Bloco: Integrador**

Disciplina: Processamento de cereais, raízes e tubérculos



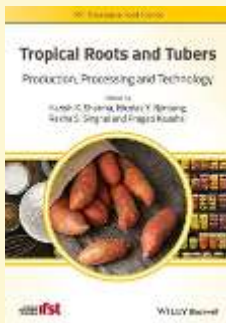
**BAKERY products science and technology.** Second edition  
Chichester, West Sussex, UK:  
John Wiley & Sons Inc., 2014.  
ISBN 9781118791936.

**Biblio. básica**  
[Link.](#)



**PASTA and semolina technology.** Malden, MA:  
Blackwell Science, 2001. ISBN  
0470999373.

**Biblio. básica**  
[Link.](#)



**TROPICAL roots and tubers: production, processing and technology.** Edição de Harish K. Sharma. Chichester, West Sussex, UK: John Wiley & Sons, [2016].

**Biblio. básica**  
[Link.](#)



El-Sonbati, A.Z. (Ed.).  
**Thermoplastic Elastomers.**  
Rijeka: InTech open access  
publisher, 2012. ISBN 978-953-  
51-0346-2.

**Biblio. complementar**  
[Link.](#)



Desiree Nedra Karunaratne &  
Geethi Kaushalya Pamunuwa  
(Eds.). **Food Additives.** Rijeka:  
InTech open access publisher.  
2017. ISBN: 978-953-51-3490-9.

**Biblio. complementar**  
[Link.](#)

# E-BOOKS GRADUAÇÃO

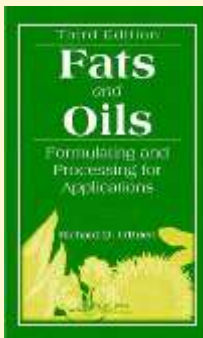
## Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"  
Faculdade de Engenharia de Alimentos

- **Eixo: Operações e processos**
  - **Bloco: Integrador**

Disciplina: Processamento de grãos oleaginosos



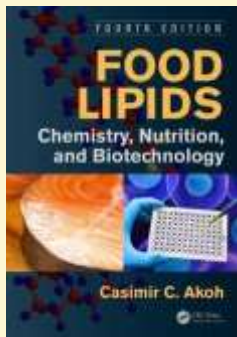
O'BRIEN, R. D. (Richard D.). **Fats and oils: formulating and processing for applications**. 3rd ed Boca Raton, FL: CRC, c2009. 744 p. ISBN 9781420061666 (enc.).

**Biblio. básica**  
[Link.](#)



GUNSTONE, F. D. **Oils and fats in the food industry**. Oxford; Aimes, IA: Wiley-Blackwell, 2008. ISBN 1444302426.

**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.).

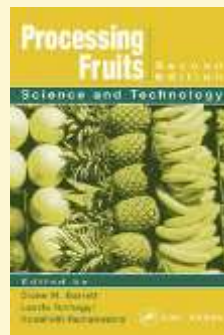
**Biblio. complementar**  
[Link.](#)

Disciplina: Processamento de frutas, hortaliças e leguminosas



FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. (Biblioteca Artmed). ISBN: 9788536306520.

**Biblio. básica**  
[Link: 4° ed.](#)



BARRETT, D. M.; SOMOGYI, L. P.; RAMASWAMY, H. S. (Eds.) **Processing fruits: science and technology**. 2nd ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 2005. ISBN: 084931478X.

**Biblio. básica**  
[Link.](#)

# E-BOOKS GRADUAÇÃO

## Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"  
Faculdade de Engenharia de Alimentos

- **Eixo: Operações e processos**
  - **Bloco: Integrador**

Disciplina: Processamento de frutas, hortaliças e leguminosas



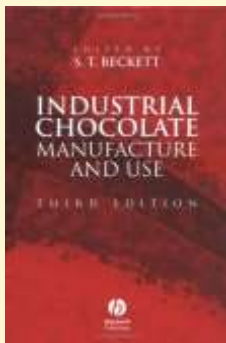
VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia.** São Paulo, SP : Blucher, 2010. (Bebidas: v.1). ISBN: 9788521204923.

**Biblio. complementar**  
[Link.](#)



VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia.** São Paulo, SP : Blucher, 2010. (Bebidas: v.2). ISBN: 9788521204930.

**Biblio. complementar**  
[Link.](#)



BECKETT, S. T. (Ed.) **Industrial chocolate manufacture and use.** 3rd ed. London: Blackie Academic, 1999. ISBN: 9780632054336.

**Biblio. complementar**  
[Link: 4° ed.](#)

Disciplina: Processamento de leites e ovos



WALSTRA, Pieter. **Dairy science and technology.** Coautoria de Jan T. M. Wouters, T. J. Geurts. 2nd ed. Boca Raton, FL: CRC/Taylor & Francis, c2006. 782 p., il. (Food science and technology, v.147). ISBN 9780824727635 (enc.).

**Biblio. básica**  
[Link.](#)



**TECHNOLOGY of cheesemaking.** 2nd ed. Malden, MA: Blackwell, c2010. ISBN 1444323741.

**Biblio. básica**  
[Link.](#)

# E-BOOKS GRADUAÇÃO

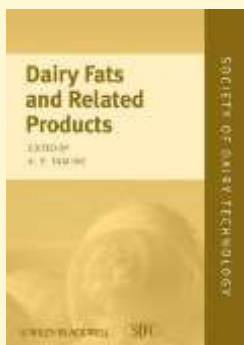
## Bibliografia do curso



Biblioteca "Angelina Godoy Montgomery"  
Faculdade de Engenharia de Alimentos

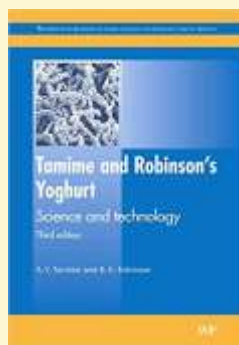
- **Eixo: Operações e processos**
  - **Bloco: Integrador**

Disciplina: Processamento de leites e ovos



**DAIRY fats and related products.** Chichester; Aimes, IA: Wiley-Blackwell, 2009. ISBN 1444316222.

**Biblio. complementar**  
[Link.](#)



**TAMIME and Robinson's yoghurt: science and technology.** Edição de R. K. Robinson, A. Y. Tamime. 3rd ed Boca Raton, FL; Cambridge, MA: CRC: Woodhead, c2007. 791 p., il. (Woodhead Publishing in food science, technology and nutrition). ISBN 9781420044539 (enc.).

**Biblio. complementar**  
[Link.](#)

Disciplina: Processamento carnes e pescados

**Nenhum e-book disponível**

- 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](mailto:bibfea@unicamp.br)