



### INFORMAÇÕES ACADÊMICAS

**Disciplina:** Tecnologia e controle de qualidade de secagem de produtos farmacêuticos sólidos

**Docentes Ministrantes:** Prof. Dr. Irinaldo Diniz Basílio Júnior; Prof. Dr. Ticiano Gomes do Nascimento

**Código:** PPCF023 - **Disciplina eletiva**

**Carga Horária:** 60 - **Créditos:** 4

**Ementa:** Proporcionar ao pós-graduando conhecimentos técnico-científico da área de ciências dos alimentos, especificamente, de desenvolvimento produtos alimentícios sólidos com foco em aspectos da tecnologia de secagem, tecnologia de alimentos, bem como nos aspectos de desenvolvimento e validação de metodologias analíticas, bioanalíticas e biológicas/microbiológicas de produtos alimentícios; Transmitir conhecimentos de desenvolvimento de produtos sólidos com uma visão baseada na estabilidade químico-biológico do produto e mantendo a sua atividade biológica pós-processamento. Conteúdo Programático: Psicrometria e materiais úmidos; Transferência de calor e massa em processos de secagem; Cinética de secagem; Princípios gerais de projeto de secadores; Modelagem matemática dos processos de secagem; Métodos de secagem e classificação de secadores; Principais métodos e técnicas de obtenção de microencapsulados; Principais métodos e técnicas de obtenção de microencapsulados; Visão geral de estabilidade de produtos; Cinética de soluções e sólidos; Características físicas dos sólidos; estabilidade no sistema sólido; Interações da umidade com sólidos; Acondicionamento e avaliação da estabilidade; Programa de estabilidade; Aspectos regulatórios e científicos do estudo de estabilidade.

#### **Bibliografia:**

1. BARBOSA-CÁNOVAS, G. Y.; VEGA-MERCADO, H. Deshidratación de alimentos. Madri: Editorial Acribia, 2000.
2. STRUMILLO, C.; KUDRA, T. Drying: principles, applications and design. New York: Gordon and Breach Science Publishers, 1986.
3. JENS T. CARSTENSEN, drug stability: principles and practices, Editora Marcel Dekker, New York, 1990.
4. JENS T. CARSTENSEN AND C. T. RHODES, drug stability: principles and practices, 3ª edição, Revisada e expandida, Editora Marcel Dekker, New York, 2000.
5. CRUZ, G. A. Desidratação de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1990.