TAL 708 Química e Tecnologia de Emulsões e Géis Alimentares 6(3-3) I. Estrutura molecular, interações intermoleculares e funcionalidades tecnológicas de proteínas e polissacarídeos. Emulsões alimentares: aspectos termodinâmicos, hidrodinâmicos e tecnológicos. Géis alimentares: aspectos moleculares, mecânicos e tecnológicos. Busca, seleção, análise e discussão de publicações científicas recentes (≤ 5 anos) relacionadas aos tópicos estudados na disciplina.