

LISTA DE REFERÊNCIAS PARA A PROVA DE SELEÇÃO

- ATKINS, P. W.; PAULA, J. **Físico-Química**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- CRUZ, A.G., ZACARCHENCO, P.B., OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. **Processamento de Leites de Consumo**. Elsevier. ed. Vol 2, Coleção Lácteos, 2016. 384p.
- CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e Manejo**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785p.
- DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. **Fennema's Food Chemistry**. CRC Press Taylor & Francis Group, 4 ed., 2008.
- FELLOWS, P. **Tecnología del Procesado de los Alimentos: Principios y Practica**. 2ª Ed. – Editorial Acribia, 2007.
- FRANCO, B; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GAVA, A. J; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**, NBL Editora, 2009.
- LAWRIE, R. A. **Ciência da Carne**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- NELSON, D.L., COX, M.M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. Ed. Artmed; 6ª ed.; 2014.
- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, c2006 xx, 612 p.