



PROGRAMA DE DISCIPLINA OBRIGATÓRIA

DISCIPLINA: Análise de Alimentos

CÓDIGO: PCTA 7324

CRÉDITO: 03

CARGA HORÁRIA: 45 h

EMENTA

Principais métodos utilizados na avaliação da qualidade e identidade de alimentos. Técnicas analíticas para a quantificação de constituintes dos alimentos: determinação de umidade, carboidratos, proteínas, lipídeos e atividade de água. Método cromático, espectrofotométrico, titulométrico e potenciométrico. Legislação Brasileira de Alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Procedimentos e determinações gerais em análise de alimentos: Métodos de análise/ amostragem e preparo da amostra.
- Determinação: pH; Sólidos solúveis; Acidez Titulável; Atividade de água; Umidade, Resíduo mineral fixo
- Métodos de determinação lipídeos.
- Métodos de determinação de proteína
- Método de determinação de Carboidratos: açúcares redutores; não redutores e totais.
- Análise objetiva da cor – colorimetria
- Legislação Brasileira de Alimentos

BIBLIOGRAFIA

AOAC- International Official Methods of Analysis of AOAC International, 18th ed., Maryland: AOAC International, 2005.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: editora Unicamp, 2^a Ed., 2007. 203p

GOMES, J.C; OLIVEIRA, G.F. Análises Físico-químicas de Alimentos. Viçosa: Ed. UFV, 2011, 303p

GONÇALVES, E.C.B.A. Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição. 3^a ed., São Paulo: Livraria Varela, 2012, 324p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para Análise de Alimentos. 4^a ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018p

NIELSEN, S.S. Food Analysis Laboratory Manual, 2^a ed. New York: Springer, 2010, 177p.

OLIVEIRA, L.A. Manual de Laboratório – Análises físico-químicas de frutas e mandioca. Cruz das Almas: EMPRABA Mandioca e Fruticultura, 2010, 248p.

SILVA, C.O.; TASSI, E.M.M; PASCOAL, G.B. Ciência dos alimentos – princípios de bromatologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2016, 248p

Artigos de periódicos – www.periodicos.capes.gov.br