

Análise de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Análise de Alimentos	3	40	20	60
Pré-Requisitos	Química Analítica				
Oferta	4º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Capacitar o aluno a aplicar técnicas analíticas para determinar a composição de nutrientes dos alimentos, bem como sua caracterização físico-química. Possibilitar ao aluno capacidade de escolher metodologias de análise dos alimentos in natura e/ou processados.					
Ementa					
Amostragem e preparo de amostras. Confiabilidade dos resultados. Determinação química e física dos constituintes principais (umidade, conteúdo mineral, proteína, lipídeos, fibra alimentar, vitaminas e açúcares). Acidez e pH. Refratometria. Densitometria. Cromatografia. Espectrometria.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2003. 207 p. 2) INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Coordenadores: Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea 4. ed. (1ª Ed. digital). São Paulo Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p. 3) GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises Físico-químicas de Alimentos. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2011. 303 p. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) AOAC – ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18 ed. 2005. 2) ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. 2. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 184 p. 3) COLLINS, C. H.; BRAGA, G. L.; BONATO, P. S. Fundamentos de Cromatografia. Campinas: UNICAMP, 2006. 453 p. 4) OLIVEIRA, L. A. Manual de laboratório: Análises Físico-Químicas de Frutas e Mandioca. Cruz da Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2010. 248 p.. 5) NIELSEN S. S. Food Analysis. Springer Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, 4nd ed., 2010. 550 p. 					