

DISCIPLINA: Análise de Alimentos		
Nome da disciplina em inglês: Food analysis		
Nº de créditos: 4	Carga Horária: 60	
Distribuição Didática		
Teórica: 60	Prática:	Outras atividades:
RESPONSÁVEL: Magali Monteiro da Silva		

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Amostragem e preparo das amostras
2. Métodos analíticos para a determinação da composição centesimal dos alimentos (umidade, cinza, proteína, lipídeos, carboidratos e fibras)
3. Métodos analíticos para a determinação da acidez, pH, densidade e índice de refração.

EMENTA

OBJETIVOS:

A disciplina visa transmitir conhecimento sobre os principais métodos empregados na análise de alimentos, salientando sua importância no controle de qualidade e na fiscalização dos alimentos, além de permitir aos alunos desenvolver capacidade crítica quanto à escolha e avaliação dos diferentes métodos utilizados na análise de alimentos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será feita através de provas, seminários e trabalhos realizados durante o Curso.

BIBLIOGRAFIA

- 1- CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Editora da Unicamp, Campinas. 2ª ed., 212 p. 2003.
- 2- NIELSEN, S.S. Introduction to the Chemical Analysis of Foods, Hardcover Ed., 3rd ed., 536 p., 2003.
- 3- ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos. Editora da UFV, 3ª ed., 475 p., 2004.
- 4- BOBBIO, F. O., BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. 3.ed., Livraria Varela Ltda, São Paulo. 233p., 2003.
- 5- BOBBIO, P. A., BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. 3.ed., Livraria Varela Ltda, São Paulo. 144p., 2001.
- 6- BOBBIO, P. A., BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de Alimentos. 3.ed., Livraria Varela Ltda, São Paulo. 136 p. 2003.
- 7- HELRICH, K. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Inc., Arlington., v.1 e 2, 15 ed., 1990.
- 8- OHLWEILER, O. A. Química Analítica Quantitativa. Livros Técnicos e Científicos S/A, Rio de Janeiro. v.1 e 2, 1976.

- 9- OHLWEILER, O. A. Fundamentos de Análise Instrumental, Livros Técnicos e Científicos S/A, Rio Janeiro,1981.
- 10- SCHNEIDER, N. S.H. Fundamentos da potenciometria. Ed. do autor, 175 p. 2000.
- 11- POMERANZ, Y., MELOAN, C.E. Food Analysis: Theory and Practice. Avi Publishing Company, Inc., 3º ed.,1987.
- 12- SÃO PAULO. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. Secretaria da Saúde, SP. 2017 p., 2006.
- 13- EVANGELISTA, J. Alimentos :Um Estudo Abrangente. Atheneu Editora. 1ª ed., 2000, 450 p.
- 14- WILLIAN HORWITZ, P. editor. Official Methods of Analysis, Association of Official Analytical Chemists, Inc., Arlington. v.1-2, 17ed.,2000.
- 15- COELHO, T. Alimentos – Propriedades Físico-químicas. Cultura Médica Ed., 240 p., 2002.
- 16- RIBEIRO, E. P. & SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. Edgard Blücher Ed. 1ª ed., 184 p., 2004.
- 17- MORETTO, E.; KUSKOSKI, E.M.; GONZAGA, L.V.; FETT, R. Introdução à ciência dos alimentos. Editora da UFSC, 255 p., 2002.
- 18- LANÇAS, F.M. Validação de métodos cromatográficos de análise. São Carlos, SP:Rima, 46p., 2004.
- 19- COLLINS, C. H., BRAGA, G. L.. Introdução a Métodos Cromatográficos. 2.ed., Editora da UNICAMP, Campinas, 1987.
- 20- LANÇAS, F.M. Cromatografia e fase gasosa. ACTA, São Carlos,SP. 287p., 1993.
- 21- CIOLA, R. Fundamentos da Cromatografia a líquido de alto desempenho. Editora Edgar Blucher Ed., SP. 297p., 1998.