
Código: BiSuALM.100

Disciplina: Análise de Alimentos

Pré-requisito(s): Química Analítica

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 16.6	Prática: 66.4	Total: 83

Ementa:

Métodos de análise. Amostragem, pesagem e preparo de amostras para análise. Determinação dos principais constituintes de alimentos: umidade e sólidos totais, cinza e conteúdo mineral, nitrogênio e conteúdo proteico, carboidratos e açúcares, fibras, lipídeos. Métodos físicos: densimetria, refratometria e pH. Acidez em alimentos. Espectrometria de absorção nas regiões ultravioleta (UV) e visível. Determinação de sais minerais. Determinação de vitaminas. Análises de qualidade em mel.

Objetivo Geral:

Aprender a determinar um componente específico do alimentos, ou vários componentes, como no caso da determinação da composição centesimal do alimento. Aprender sobre a importância da análise de alimentos na avaliação da qualidade de alimentos.

Objetivo Específico:

Estudar e compreender os métodos de análise e técnicas de amostragem, pesagem e preparo de amostras para análise. Ser capaz de determinar os principais constituintes de alimentos: umidade e sólidos totais, cinza e conteúdo mineral, nitrogênio e conteúdo proteico, carboidratos e açúcares, fibras, lipídeos. Ser capaz de executar os métodos físicos: densimetria, refratometria e pH. Ser capaz de determinar a acidez em alimentos. Ser capaz de determinar a espectrometria de absorção nas regiões ultravioleta



(UV) e visível e compreender seus resultados. Ser capaz de determinar os sais minerais e vitaminas de alimentos. Estudar as análises de qualidade em mel.

Bibliografia Básica:

GOMES, J. C; OLIVEIRA, G. F. **Análises Físico-Químicas de Alimentos**. Viçosa, MG: UFV. 2011. Número de chamada: 664.07 G633a 2011 (BI)

MACEDO, J.A. B. **Métodos laboratoriais de análises físico-químicas e microbiológicas**. 3ed. Belo Horizonte: CRQ, 2005. Número de chamada: 543.08 M141m (BI)

SILVA, D.J.; QUEIROZ, A. C. de. **Análise de alimentos - Métodos químicos e biológicos**. 3ed. Viçosa: UFV, 2002. 235p. Número de chamada: 636.084 S586a (BC)

Bibliografia Complementar:

CECCHI, Heloisa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: UNICAMP, 2003. Número de chamada: 664.07 C387f (BC)

FERREIRA, José Roberto; Gomes, José Carlos. **Gerenciamento de laboratórios de análises químicas**. Viçosa, MG: Fundação Arthur Bernardes, 1995. 378 p. Número de chamada: 542.1 F383g

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. 9ed. São Paulo: Atheneu, 2002. Número de chamada: 641.1 F825t (BC)

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. V.1. São Paulo: O Instituto, 1985.

MORITA, T.; ASSUNPÇÃO, R.M.V **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes**. São Paulo: Edgard Blucher Ltda. 2003. Número de chamada: 541.34 M862m (BC)
