

**DISCIPLINA: ANÁLISE BROMATOLÓGICA**

**CÓDIGO:** ALM002  
**DEPARTAMENTO:** Alimentos  
**PRÉ-REQUISITO(S):** ALM001

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
8	OB	6	45h	45h	90h

**EMENTA**

Grupos de alimentos: composição química. Controle de qualidade: métodos químicos, físicos e físico-químicos de análise. Legislação de alimentos no Brasil.

**PROGRAMA TEÓRICO**

- Estudo dos cereais: estrutura dos grãos. Composição química. Variação na composição química com o beneficiamento. Análise e legislação de farinhas.
- Estudo do leite “in natura”: definições e conceitos. Origem e classificação. Composição química análise e legislação.
- Estudo de queijos: definição e classificações. Composição química; análise e legislação.
- Estudo do iogurte: definição. Composição química. Modificações físicas, químicas e bioquímicas na maturação. Análise e legislação.
- Estudo dos óleos e gorduras comestíveis: óleos vegetais, manteiga, banha, margarina: definições. Classificações. Composição química. Análise e legislação.
- Estudo das águas potáveis e minerais: definições e conceitos. Origem e composição química. Classificação. Análise e legislação.
- Estudo do mel: definição e conceitos. Composição química. Análise e legislação.
- Estudo das bebidas: vinhos, cervejas, aguardentes, refrigerantes: definições e conceitos. Classificações. Composição química. Análise e legislação.

**PROGRAMA PRÁTICO**

- Análise de farinha de trigo.
- Análise do leite “in natura”.
- Análise do queijo e do iogurte.
- Análise de óleos e gorduras comestíveis.
- Análise da água.

**Para verificar a autenticidade desse documento acesse**  
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **OvkiPkMm**

- Análise do mel de abelhas.
- Análise de bebidas.

## BIBLIOGRAFIA

AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W.; Biotecnologia. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: Edgard Blücher, 1983. 243p.

AOAC. Official Methods of Analysis of AOAC. International. Patricia Cummin (ed) 16<sup>th</sup> ed. Arlington (USA), 1995, Vol. I e II.

BELITZ, Hans-Dieter; BELITZ, Hans-Dieter; GROSCH, W. (Werner). Química de los alimentos. Zaragoza: ACRIBIA, 1988. 813p.

GONÇALVES, N. C.; ALENCAR, M. L. C. B. B.; COELHO, J. V.; SILVESTRE-MARINHO, M. Análise química de alimentos. Curso prático. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da UFMG, Publicação interna do Laboratório de Bromatologia. 1984. 104p.

IAL (Instituto Adolfo Lutz). Normas analíticas. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3 ed. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, v. 1. 1986. 533p.

KENT, N.L. Tecnología de los cereales. Trad. Mariano Gonzáles Alonso. 3<sup>a</sup> ed. Zaragoza: Acribia, 1987, 221p.

ROSSELL, J. B.; PRITCHARD, J. L. R. eds. Analysis of alseeds, fots and patty foods. London: Elsevier, 1991, 558p.

WALSTRA, P.; JENNESS, R. Química y física lactológica. Trad. Bernabé Sans Pérez. Zaragoza: Acribia, 1987, 423p.

**Para verificar a autenticidade desse documento acesse**  
**<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: OvkIPkMm**