

DISCIPLINA: TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

CÓDIGO: ALM016
DEPARTAMENTO: Alimentos
PRÉ-REQUISITO(S): ACT109

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
9	CM	4	30h	30h	60h

EMENTA

Alimentos: conceitos e classificação toxicologia. Análise toxicológica dos alimentos no controle da exposição a agentes tóxicos alimentares.

PROGRAMA TEÓRICO

- Introdução à toxicologia de alimentos: conceitos e classificação. Expressões da toxicidade. Biotransformações dos xenobióticos.
- Substâncias tóxicas naturalmente presentes nos alimentos: de origem animal, de origem vegetal. Inibidores de enzimas: lecitinas; saponinas. Polifenólicos. Alcalóides. Gossipol. Glicosídeos cianogenéticos. Outros. Cogumelos tóxicos. Aminas biogênicas.
- Substâncias tóxicas formadas no processamento de alimentos: policíclicos aromáticos. Produtos da reação de maillard. Produtos da degradação de aminoácidos. Nitrosaminas. Toxicidade de alimentos irradiados.
- Ação tóxica de aditivos: avaliação toxicológica de aditivos. Toxicidade aguda. Toxicidade sub-crônica. Toxicidade crônica. Cálculo da ingestão diária aceitável (IDA). Aspectos toxicológicos de classes específicas de aditivos.
- Contaminantes em alimentos: resíduos de antibióticos. Resíduos de praguicidas. Hormônios. Metais. Migrantes de embalagens.
- Metabólitos tóxicos de origem microbiana: micotoxinas. Toxinas bacterianas.

PROGRAMA PRÁTICO

- Tipos de testes toxicológicos.
- Avaliação de metodologia para análise de inibidores de enzimas.
- Determinação de polifenólicos.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validamentas> utilizando o código: **3CoovxjB**

- Análise de amins biogênicas.
- Avaliação de metodologia para determinação de nitratos, nitritos e nitrosaminas e detecção de alimentos irradiados.
- Avaliação da toxicidade de corantes sintéticos e de antioxidantes.
- Avaliação de metodologia para pesquisa de resíduos de antibióticos em alimentos, de inseticidas, de herbicidas, de metais pesados em alimentos, de aflatoxina em alimentos, de outras toxinas em alimentos.

BIBLIOGRAFIA

FERNANDES, M.H.C.; GARCIA, E.E.C.; PADULA, M. Migração de componentes de embalagens plásticas para alimentos. Campinas: ITAL/SBCTA, 1987, 175p.

HODGSON, E.; LEVI, P.E. Introduction to biochemical toxicology. 2ª ed. Connecticut: Appleton & Lane, 1994.

LARINI, Lourival. Toxicologia. São Paulo: Manole, 1987. 315p.

LINDER, E. Toxicologia de los alimentos. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 1990, 262p.

OGA, S. Fundamentos de toxicologia. São Paulo: Atheneu, 1996. 515p.

SABINO, M.; RODRIGUEZ-AMAYA, D.B. Mycotoxin research in Brasil. Ciência e Cultura, 45 (6): 359-371, 1993.

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L.F. Introduction to food toxicology. New York: Academic Press, 1993.

VEJA, P.V. Toxicologia de alimentos. México: OMS, 1986. 218P.

YBANES, N.; MONTORO, R. Trace element food toxicology: an old and evergrowing discipline. CRC in Food Science and Nutrition, 36(4): 299-320, 1996.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: 3CoovxB