

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA

CÓDIGO: ALM027

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Química Analítica e Instrumental F (QUI624)

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
5	OB	6	60h	15h	75h

EMENTA

Alimentos e nutrientes: composição química e métodos físico-químicos de análise.
 Legislação e Vigilância sanitária

PROGRAMA TEÓRICO:

1. História da alimentação e evolução da Ciência da Alimentos.
2. Alimentos e nutrientes: conceitos, classificações e funções.
3. Composição dos alimentos – Obtenção dos dados: análise do alimento, tabelas de composição de alimentos.
4. Legislação e Vigilância Sanitária: Histórico, Evolução, Responsabilidades, Leis específicas e Rotulagem.
5. Nutrientes: importância e métodos de determinação
 - 5.1. Água nos alimentos
 - 5.2. Lípidos nos alimentos
 - 5.3. Minerais nos alimentos
 - 5.4. Carboidratos nos alimentos
 - 5.5. Fibra alimentar
 - 5.6. Proteínas nos alimentos
 - 5.7. Vitaminas nos alimentos

PROGRAMA PRÁTICO:

1. Amostragem e preparo de amostras.
2. Determinação do teor de água
3. Determinação do teor de lípidos
4. Determinação de Minerais
 - Resíduo mineral fixo;
 - Análise elementar.
5. Determinação de carboidratos
6. Determinação de fibra alimentar
7. Determinação de proteínas
8. Determinação de vitaminas

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **au4ZqNGk**

BIBLIOGRAFIA

AOAC (Official Methods of Analysis of AOAC Internacional) CUNNIFF, P. (ed) 16th ed. Arlington (USA): 1995. vol. I e II.

ARAUJO, J.M.A *Química de alimentos. Teoria e prática*. Viçosa: UFV – Impr. Univ., 1995. 335 p.

BELITZ, H.D.; GROSCH, W. *Química de los alimentos*. Trad. Ronan Casares Lopes. Zaragoza: Acribia, 1985. 813 p.

CODEX ALIMENTARIUS. Roma. FAO/OMS, 1996. CD-ROM

ENDEF (Estudo Nacional da Despesa Familiar). *Tabela de composição de MATISSEK, R.; SCHNEPEL, F-M; STEINER, G. Análisis de los alimentos. Fundamentos. Métodos. Aplicaciones*. Trad. Otilia López Buesa. Zaragoza: Acribia, 1998. 416p.

TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS – Faculdade de Ciências Farmacêuticas – USP. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela>

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

NIELSEN, S.S. *Food Analysis*. 2nd ed. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, 1998. 630 p.
POMERANZ, y.; MELOAN, C.E. *Food Analysis: Theory and Practice*. 2nd. N.lprk: Chapman & Hall, 1994. 251 p.

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Agriculture Research Service. 2002. USDA Nutrient Database of Standard Reference, release 15. Nutrient Data Laboratory Home. Disponível em: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp>

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: au4ZqNGk