



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: GBT028	COMPONENTE CURRICULAR: BROMATOLOGIA	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: INSTITUTO DE GENÉTICA E BIOQUÍMICA		SIGLA: INGEB
CH TOTAL TEÓRICA: 30	CH TOTAL PRÁTICA: 15	CH TOTAL: 45

OBJETIVOS

A disciplina visa propiciar ao aluno conhecer e aplicar as técnicas de análise de alimentos, no que se refere ao seu valor nutricional e a sua caracterização química, aplicadas dentro da Biomedicina, possibilitando a interpretação dos resultados analíticos e seus enquadramentos de acordo com os padrões exigidos pela legislação vigente.

EMENTA

Processos de análise dos alimentos quanto a sua composição qualitativa e quantitativa. Processos de determinação do papel no metabolismo dos componentes alimentares. Análise de matéria seca e matéria mineral dos alimentos. Metodologia de estudo das alterações dos componentes alimentares e suas medidas preventivas. Processos de avaliação do significado higiênico das alterações e das contaminações alimentares. Processos de avaliação das tecnologias aplicadas na preservação do valor nutritivo e redução de perdas dos componentes alimentares. Metodologia analítica aplicada ao controle de qualidade dos alimentos. Metodologia utilizada na interpretação de resultados e comparação com a legislação vigente.

PROGRAMA

1. Métodos analíticos e características físico-químicas dos alimentos.
2. Atividades de água em alimentos.
3. Mecanismos químicos de degradação dos alimentos.
4. Mecanismos fisiológicos de regulação pós-colheita e pós-mortem.
5. Polímeros de alimentos: estrutura e propriedades funcionais.
6. Proteínas em sistemas alimentares.
7. Modificações físicas de proteínas.

8. Análise crítica de tabelas de composição química dos alimentos.
10. Constituintes básicos e principais alterações decorrentes da manipulação e processamento dos alimentos.
11. Legislação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALIMENTOS E NUTRIÇÃO - INTRODUÇÃO À BROMATOLOGIA. Autor(es): Rolando D. Salinas. Editora: ARTMED - Edição: 2002 - 280 páginas

INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DOS ALIMENTOS. Autor(es): E. Moretto; E.M.Kuskoski; L.V. Gonzaga; R. Fett. Editora: UFSC - Edição: 2002 - 255 páginas

ALIMENTOS - MÉTODOS FÍSICOS E QUÍMICOS DE ANÁLISE. Autor(es): Heloisa Carvalho e Erna Vogt de Jong. Editora: UFRGS - Edição: 2002 - 180 páginas

APROVAÇÃO

_____ / _____ / _____

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

_____ / _____ / _____

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica
(que oferece o componente curricular)