

DISCIPLINA: Laboratório de análises de alimentos e bebidas	CÓDIGO: 2QUI.046
---	-------------------------

VALIDADE: Início: **01/ 2009**

Término:

Carga Horária: Total: 45 horas/aula Semanal: 3 horas/aula

Créditos: 03

Modalidade: Prática

Classificação do Conteúdo pelas DCN: Profissional

Ementa:

Introdução a análise de alimentos. Amostragem para análise bromatológica. Análise percentual de alimentos. Alimentos de origem vegetal e animal. Análise química de controle de qualidade de bebidas e óleos.

Curso	Período	Eixo	Obrig.	Optativa
Química Tecnológica	8º	Alimentos, bebidas e suas tecnologias.	X	

Departamento/Coordenação: Departamento de Química (DEQUI)

INTERDISCIPLINARIEDADES

Pré-requisitos

Co-requisitos

Tecnologia de Alimentos e Bebidas

Disciplinas para as quais é pré-requisito

Disciplinas para as quais é co-requisito

Tecnologia de Alimentos e Bebidas

Objetivos: *A disciplina deverá possibilitar ao estudante:*

1	Prepara amostras de alimentos e bebidas para análise laboratorial.
2	Conhecer os métodos oficiais de análise da composição centesimal de alimentos.
3	Realizar análise e determinar o teor de umidade, cinzas totais, lipídeos, proteínas, açúcares redutores e não redutores e fibras em alimentos.
4	Realizar análise de aditivos e de cafeína em bebidas.
5	Conhecer os princípios da legislação e regulamentação da Anvisa sobre diferentes grupos de alimentos e bebidas.

Unidades de ensino		Carga-horária Horas/Aula
1	Amostragem na análise de alimentos	03
2	Determinação da umidade	03
3	Determinação de cinzas totais	03
4	Determinação de lipídeos	03
5	Análise de açúcares redutores e não redutores	03
6	Determinação de proteínas	03
7	Determinação de fibras – detergente ácido	03
8	Análise bromatológica do leite	03
9	Análise bromatológica do mel	03
10	Bromatologia de ovos	03
11	Análise bromatológica de bebidas	03
12	Análise de farinhas	03
13	Análise de ácido benzóico	03
14	Análise de cafeína	03
15	Apresentação de seminários	03
Total		45

Bibliografia Básica	
1	CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª. ed. Revisada. Campinas: Unicamp, 2003.
2	SILVA, D.J. Análise de alimentos Métodos químicos e biológicos. 2ª. ed. Viçosa: UFV, 1998.
3	Zenebon, O.; Pascuet, N.S. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª. ed. São Paulo: Instiuto Adolfo Lutz, 2008.

Bibliografia Complementar	
1	A.O.A.C. ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS. Official Methods of Analysis. 15ª ed. Arlinton: AOAC, 1990.
2	BOBBIO, F.O. & BOBBIO, P.A. Química do processamento de alimentos. 2ª ed., 1992.

Plano de Ensino

Campus: I – Belo Horizonte

3	BOBBIO, F.O. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Editora Varela, 2003.
4	PASTORE, G.M. et al. Bioquímica experimental de alimentos . São Paulo: Editora Varela, 2005.
5	LIMA, U.A. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação . São Paulo: Edgard Blucher, 1983.

