



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Curso:	Engenharia de Alimentos	Campus:	Maringá/PR
Departamento:	Departamento de Engenharia de Alimentos		
Centro:	Centro de Tecnologia		

COMPONENTE CURRICULAR

Nome: ANÁLISE DE ALIMENTOS		Código: 8260
Carga Horária: 34	Periodicidade: semestral	Ano de Implantação: 2014

1. EMENTA

Boas práticas de laboratório. Determinação dos constituintes dos alimentos. Medidas físicas.

2. OBJETIVOS

(Res. nº 182/13-CI/CTC)

Capacitar o aluno de forma prática a conduzir ensaios para analisar os constituintes e propriedades físicas dos alimentos. (Res. nº 182/13-CI/CTC).

3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à Análise de Alimentos, métodos de análise e amostragem.
2. Determinação dos constituintes dos alimentos: acidez, umidade e sólidos totais, cinzas, nitrogênio e conteúdo proteico, carboidratos, fibra bruta e lipídios.
3. Métodos físicos: densimetria, refratometria e medida de pH.
4. Cromatografia: classificação, usos e aplicações, mecanismos de separação, nomenclatura; cromatografia planar; cromatografia gasosa.
5. Espectrometria: espectrometria de absorção nas regiões UV/VIS.

4. REFERÊNCIAS

4.1- Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)

BARBIERI, Margarida K. **Microscopia em alimentos: identificação histológica e material estranho**. Campinas: CIAL/ITAL, 2001.

BOBBIO, F.; BOBBIO P. **Introdução à química de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Varela, 1989.

CECHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: Ed. Unicamp, 1999, 212p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Primeira Edição Eletrônica. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p.

MORETTO, E.; FETT, R.; CONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2002. 225 p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Edgar Blucher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2004.

SKOOG, D. A.; HOLLER, F. J.; NEIMAN, T. A. **Princípios de análise instrumental**. 5 ed. Espanha: McGraw-Hill, 2001. 1024p.

4.2- Complementares

NIELSEN, S. **Food analysis laboratory manual**. 3rd Ed. New York: Plenum Publishers, 2003.

PEARSON, D. **Laboratory techniques in food analysis**. New York: John Willey & Sons, 1973.

POMERANZ, Y & MEALON, C.E. Food analysis, theory and practice. 2nd Ed. Wetport: The AVI Publishing company Inc., 1987.

**APROVADO PELO CONSELHO
ACADÊMICO DO CURSO DE**

Eng. de Alimentos

Em 02.06/14 Reunião nº 011



APROVAÇÃO DO CONSELHO ACADÊMICO
Coordenador (a)

APROVAÇÃO DO DEPARTAMENTO

Aprovado na 259 reunião do DAL
realizada em 12 / 11 / 13


Prof. Dr. Antonio Roberto Giriboni Monteiro
Chefe do Depto. de Engenharia de Alimentos

Chefe do Depto. de Engenharia de Alimentos