



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE
NÍVEL MESTRADO



OFERTA DE DISCIPLINA NO ANO LETIVO

PERÍODO LETIVO DA OFERTA

Semestre: 1º Ano: 2009

Programa: Nutrição e Saúde

DISCIPLINA

Nome da Disciplina	SIGLA	CÓDIGO
Química e Bioquímica de Alimentos	QBA	420917

VAGAS

Nº de vagas	10	Nº de vagas para alunos especiais	0
-------------	----	-----------------------------------	---

DOCENTES

Nome(s) do(s) Docente(s)	C.H Prática	C.H Teórica	% C.H. Fração	C.H. Acessória	Coordenador
Eduardo Ramirez Asquieri	34	11			Eduardo

HISTÓRICO DA DISCIPLINA

Período	Ano	C.H.	Nº de créditos	Indica se a disciplina é obrigatória	Indica o tipo de créditos
15/04 a 24/06	2009	45	03	() Obrigatória () Domínio Conexo (x) Optativa	() Prática () Teórica (x) Prática/Teórica

GRADE CURRICULAR

Nº doc. criação	Ano Criação	Linha de Pesquisa
	2009	Qualidade de alimentos e dietas

EMENTA

Estudo dos alimentos referente a seus componentes químicos e bioquímicos, suas propriedades funcionais, transformações bioquímicas tanto naturais como processados, assim como produtos em prateleira.

PROGRAMA DA DISCIPLINA

Teoria

Carboidratos:

- Lipídeos:
- Aminoácidos e Proteínas em alimentos
- Alteração bioquímica em vegetais e frutas:
- Alteração bioquímica em carnes e peixes
- Enzimas em alimentos
- Alimentos funcionais

Prática

- Determinação de açúcares solúveis e não solúveis, métodos do 3,5 Dinitrosalicílico, Fenolsulfúrico, Antrona.
- Amidos: Determinação de amilose e amilopectina
- Lipídeos: Bligh e Dyer.
- Proteínas: Biureto e lowry
- Determinação de V.C
- Aplicação de enzimas em alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Araújo J.M.A. Química de Alimentos, 2da Ed. Editora UFV, visosa. 2001,416p. (Livro texto)
2. Carbalho, H.H & Jong, E,V de. Alimentos: Métodos físicos e Químicos de Análise. Ed.da Universidade, UFRS.
3. 1ª Ed. 2002, 180p.
4. Cecchi, H.M. Fundamentos Teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora da UNICAMP. Coleção livro texto, 1999.212p. (Livro texto)
5. Revista de Ciência e Tecnologia de Alimentos
6. Bobbio F.O. & Bobbio P. A. Introdução à química de Alimentos. Edt. Varela. 1989. (livro texto)
7. Sgarbieri, V. C. Proteínas em Alimentos Protéicos, Liv. Varela, São Paulo, 1996.
8. Bobbio P. A. & Bobbio Florinda O. Manual de laboratório de química de alimentos, Edt.
9. Belitz, H.D. & Grosch, W. Química de los alimentos. Editora Acribia, Zaragoza, España.1988

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

10. Revista Alimentaria (revista de tecnologia e higiene de los alimentos) Varela,1995. **(Livro texto)**
11. Miranda, L. C. G. & Battisti, C. R. de. Práticas de química Bromatológica. UFV. MG. 1981
12. Farfán, J.A. Química de proteínas Aplicada à ciência e tecnologia dos alimentos. Edt. Varela. 1995.
13. Schmidt-Hebbel, H. Curso de Análise Química de alimentos, ITA, Chile. 1970.
14. Silva, J.D. Análise de Alimentos (Métodos químicos e biológicos).UFV, Visosa, MG, 1990.
15. Lees, R. Manual de analisis dde alimentos. Editora Acribia. Zaragoza, España. 1969.
16. Morris B. & Jacobs. The Chemical analysis of foods and food products. Edt. VNR, London. Terc. Ed. 1958.
17. Ranzani, M.R.T.C & Prado, L.G.F. Substâncias fenólicas em alimentos. Universidade de São Paulo, Escola superior de agricultura Luiz de Queiroz. Piracicaba-SP.1991
18. UFP/Setor de Ciências Biológicas/Departamento de Bioquímica. Bioquímica aulas Práticas, 2da.Ed. Curitiba. Edt. Scientia et Labor, 1988.
19. Laszlo, H. Basso, L.M. & Coelho, C.M.de L. Química de Alimentos: Alteração dos componentes orgânicos, Nobel, 1986.
20. Deulofeu, V. & Marenzi, A.D. Curso de Química Biológica, 8ed. Edt. Ateneo. Rio. 1961.
21. Taveira, M. & Bethlem, M.L.Química Bromatologica: Métodos de Análise de Alimentos.

- Fascículo1, Rio, 1957.
22. White, E. H. Fundamentos de química para as ciências Biológicas. Edt. Edgard Blucher Ltda. São Paulo. 1988.
 23. Pardi, M. C. et al. Ciencia, higiene e tecnologia da carne. VI, e VII, Edt. UFG, 1ª. edição. Goiânia 1995.
 24. Lanara. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes. Métodos físicos e químicos. Brasília, 1981.
 25. Pearson, D. Técnicas de laboratorio para el análisis de alimentos. Edt. Acribia. España. 1976.
 26. Fellows. P. Tecnologia Del processado de los alimentos. Principios y Prácticas. Edit. Acribia. España. 1994.
 27. Potter. N. La ciencia de los alimentos. Edutexa. México, 1973..
 28. Gutiérrez, J.B. Ciencia Bromatológica, principios generales de los alimentos. Edições Díaz Santos, S.A. España, 2000.
 29. Evangelista, J. Tecnologia de alimentos, 2da. Edição. Livraria Ateheneu, São Paulo, 1994.

Todos estes livros e outras se encontram a disposição na biblioteca particular do professor Eduardo para uso exclusivo de alunos.

OBSERVAÇÕES

--