



**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

**DOCENTES**

Nome(s) do(s) Docente(s)	C.H. Prática	C.H. Teórica*	% C.H. Fração	C.H. Acessória	Coordenador
Dr. Eduardo Ramirez Asquieri		45			x

**GRADE CURRICULAR**

Nº doc. criação	Ano Criação	Linha de Pesquisa
Res. 43	2009	Qualidade de alimentos e dieta

**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.

**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.  
Belitz, H.D. & Grosch, W. Química de los alimentos. Editora Acribia,  
Zaragoza, España.1988

## PROGRAMA E CRONOGRAMA

### PROGRAMA

#### *Teoría*

- Carbohidratos:
- Lípidos:
- 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
- Lípidos: Bligh e Dyer.
- Proteínas: Biureto e lowry
- Determinação de V.C
- Aplicação de enzimas em alimentos

### CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Aula 1	Carboidrato, monossacarídeos , oligossacarídeos, Determinação de sacarose e açúcares redutores por ADNS (padrão e sem hidrólise)
Aula 2	Polissacarídeos, enzimas amilolíticas Determinação de sacarose e açúcares redutores por ADNS (com hidrólise)
Aula 3	Bioquímica dos lípidos Determinação de Fibras
Aula 4	Proteínas alimentícias, caracterização bioquímica Determinação de Proteínas, método biureto
Aula 5	Bioquímica de carnes e peixes Determinação do Valor Calórico
Aula 6	Determinação de Minerais e sua ligação nos alimentos
Aula 7	Alimentos funcionais

	Determinação de Vitamina C,
Aula 8	Alimentos funcionais Determinação de °Brix, pH, acidez e viscosidade
Aula9	Entrega de Relatórios
Aula 10	Entrega de Relatórios