



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: 2º Ano: 2010

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	15	30			X

HISTÓRICO DA DISCIPLINA

Período	Ano	C.H.	Nº de créditos	Indicar a condição Da disciplina	Indicar o tipo de créditos
1	2009	45	03	() Obrigatória () Domínio Conexo (x) Outras Formas	() Prática () Teórica (x) Prática/Teórica

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:
- 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

CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

- Caracterização da Sapota (*Quararibea cordata*)

Aula 1	Carbohidrato, 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 lipídeos 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