



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas – Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

DISCIPLINA: Análise Físico-Química de Alimentos	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 3º semestre
Carga Horária Total: 75 h	Código: CAVG_Diren.131
Ementa: Introdução à análise de alimentos. Técnicas de Amostragem. Análise de Água. Composição Química dos Alimentos. Microscopia dos Alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Análise de Alimentos

- 1.1. Técnicas básicas de laboratório e de equipamentos laboratoriais (balança analítica, vidrarias, titulometria, gravimetria)
- 1.2. Amostragem
- 1.3. Cálculo de concentração de soluções

UNIDADE II – Análises de Água

- 2.1. Dureza
- 2.2. Índice de cloro
- 2.3. Alcalinidade
- 2.3. Metais
- 2.4. Resíduos sólidos

UNIDADE III – Composição Química dos Alimentos

- 3.1. Umidade
- 3.2. Resíduo mineral fixo
- 3.3. Carboidratos
- 3.4. Proteínas
- 3.5. Gorduras
- 3.5. Fibras

UNIDADE IV – Microscopia

- 4.1. Análise e identificação de materiais estranhos em alimentos (larvas, resíduos de insetos, sujidades)

Bibliografia básica:

CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2ed. Campinas: UNICAMP, 2003. 207p.

ZENEBON, O.; PASCUET, N.S.; TIGLEA, P. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. 1ed versão eletrônica. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p.

ZAMBIAZI, R.C. **Análise Físico-Química de Alimentos**. Pelotas: UFPel, 2010.

Bibliografia Complementar:



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas – Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

CAMPOS, F.P.; BITTAR, C.M. **Métodos de Análises de Alimentos**. São Paulo: FEALQ, 2004.

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R.M.V. Manual de Reagentes, Soluções e Solventes. **2ed. Rio de Janeiro: Edgar Blucher, 2001.**