



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Bromatologia	
Vigência: a partir de 2015/1	Período letivo: 1º semestre
Carga horária total: 30 h	Código: BG.76
Ementa: Compreensão da amostragem e preparo de amostras. Estudos dos métodos para determinação da composição centesimal de alimentos: umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, fibras e carboidratos. Análises físicas: pH, acidez, refratometria, densimetria, cromatografia.	

Conteúdos

UNIDADE I – Amostragem e Preparo de Amostras

- 1.1 Coleta da amostra bruta
- 1.2 Preparo da amostra para análise
- 1.3 Preservação da amostra
- 1.4 Fatores que devem ser considerados na amostragem

UNIDADE II – Determinação da Composição Centesimal de Alimentos

- 2.1 Umidade
- 2.2 Cinzas
- 2.3 Lipídeos
- 2.4 Proteínas
- 2.5 Fibras
- 2.6 Carboidratos

UNIDADE III – Métodos Físicos

- 3.1 Medida de pH em alimentos
- 3.2 Acidez
- 3.3 Refratometria
- 3.4 Densimetria
- 3.5 Cromatografia

Bibliografia básica

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.

ZAMBIAZI, R.C. **Análise físico química de alimentos**. 1. ed. Pelotas: Ufpel, 2010. 202p.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química dos alimentos**. 2. ed. São Paulo, 1989.

Bibliografia complementar

CRISWOLD, R. M. **Estudo experimental dos alimentos**: São Paulo, 1972.

MATISSEK, R.; SCHNEPEL, F. M. **Análise de los alimentos: fundamentos, métodos, aplicaciones**. Zaragoza: Acribia, 1998.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 4. ed. São Paulo:
Livraria Nobel, 1982. 242p.