

Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MBO - DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA

Nome: QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

Código: MBO00042

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 36h

Estagio: 0h

Teorica: 36h

Pratica: 0h

Período de vigência: 1º período de 2017 até a presente data.

Conteúdo Programático:

01 INTRODUÇÃO À DISCIPLINA. ÁGUA E ATIVIDADE DE ÁGUA
02 ÁGUA E ATIVIDADE DE ÁGUA. DISPERSÕES
03 GÉIS DE POLÍMEROS
04 REAÇÕES DE ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO E NÃO ENZIMÁTICO
05 FERIADO
06 PIGMENTOS VEGETAIS
07 BIOQUÍMICA DE LIPÍDEOS
08 TRANSFORMAÇÕES BIOQUÍMICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL (LEITE)
09 TRANSFORMAÇÕES BIOQUÍMICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL (CARNES)
10 TRANSFORMAÇÕES BIOQUÍMICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (FRUTAS E HORTALIÇAS)
11 SEMINÁRIO 1
12 SEMINÁRIO 2
13 SEMINÁRIO 3

Ementa:

TRANSFORMAÇÕES BIOQUÍMICAS DURANTE O PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS. ATIVIDADE DE ÁGUA. REAÇÕES DE ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO E NÃO-ENZIMÁTICO. OXIDAÇÃO LIPÍDICA. TRANSFORMAÇÕES BIOQUÍMICAS POST MORTEM. TRANSFORMAÇÕES BIOQUÍMICAS PÓS-COLHEITA EM FRUTOS E HORTALIÇAS. TRANSFORMAÇÕES BIOQUÍMICAS NO LEITE. SISTEMAS ENZIMÁTICOS IMPORTANTES EM ALIMENTOS. PIGMENTOS.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, J.M.A. QUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E PRÁTICA. 6 ED. VIÇOSA: UFV, 2015. 668 P.
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO À QUÍMICA DE ALIMENTOS. 2ª.ED. SÃO PAULO: VARELA, 1995. 238P.
CECCHI, H.M.FUNDAMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS. 2ª ED., CAMPINAS: UNICAMP, 2007. 208P.
DAMONDARAM, S; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. QUÍMICA DE ALIMENTOS DE FENNEMA. 4 ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2010.
ORDÓÑEZ, JA. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOL. 1 E 2. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2005.
KOBLOITZ, MGB. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E APLICAÇÕES PRÁTICAS. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2010.
KOBLOITZ, MGB. MATÉRIAS PRIMAS: COMPOSIÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2011.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, W.M.C., ET AL. ALQUIMIA DOS ALIMENTOS. BRASÍLIA: EDITORA SENAC RJ, 2009. 560P.

Gerado em: 08/07/2022 - 14:45

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

CHEFTEL & CHEFTEL, H. INTRODUÇÃO A LA BIOQUÍMICA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. V. I ZARAGOZA: ACRIBIA, 1992. 333P.

COULTATE, ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES, 3ª ED., SÃO PAULO: ARTMED, 2004. 368P.

MORETTO, E., FETT, R., GONZAGA, L.V., KUSKOSKI, E.M. INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2 ED, SANTA CATARINA: EDITORA UFSC, 2008. 237 P.

RIBEIRO, E.P. & SERAVALLI, E.A.G. QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: EDGAR BLÜCHER: INSTITUTO MAUÁ DE TECNOLOGIA, 2004. 184P.

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. 18. ED. GAITHERSBURG, MARYLAND, 2005.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SECRETARIA NACIONAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA. LABORATÓRIO NACIONAL DE DEFESA ANIMAL-LANARA. PORTARIA Nº 1 DE 7 DE OUTUBRO DE 1981. APROVA OS MÉTODOS ANALÍTICOS OFICIAIS PARA CONTROLE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E SEUS INGREDIENTES. II. MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS. DIÁRIO OFICIAL [DA] REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL, BRASÍLIA, DF, P. 19381, 13 OUT. 1981B, SEÇÃO 1.

SÃO PAULO. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS /COORDENADORES ODAIR ZENEBON, NEUS SADOCCO PASCUET E PAULO TIGLEA -SÃO PAULO: INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008. 1020 P.

Gerado em: 08/07/2022 - 14:45

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço <https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".