

## Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MBO - DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA

Nome: COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS EXPERIMENTAL

Código: MBO00051

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 36h

Estagio: 0h

Teorica: 0h

Pratica: 36h

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

### Conteúdo Programático:

1. APRESENTAÇÃO DO LABORATÓRIO. NORMAS DE SEGURANÇA. DIVISÃO DOS GRUPOS E DEFINIÇÃO DAS AMOSTRAS A SEREM ANALISADAS
2. PREPARO DE AMOSTRA. DETERMINAÇÃO DE UMIDADE
3. DETERMINAÇÃO DE MINERAL. PESAGEM DAS UMIDADES
4. PESAGEM DO MINERAL E DAS UMIDADES. DETERMINAÇÃO DO EXTRATO ETÉREO
5. DETERMINAÇÃO DO EXTRATO ETÉREO (CONTINUAÇÃO). PESAGEM DAS UMIDADES
6. PESAGEM DO EXTRATO ETÉREO. PESAGEM DAS UMIDADES
7. CÁLCULO E PESAGEM DAS AMOSTRAS PARA DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS. DIGESTÃO DAS AMOSTRAS DE PROTEÍNA. PESAGEM DAS UMIDADES
8. DESTILAÇÃO, TITULAÇÃO E CÁLCULOS DAS AMOSTRAS DE PROTEÍNAS
9. DESTILAÇÃO, TITULAÇÃO E CÁLCULOS DAS AMOSTRAS DE PROTEÍNAS (CONTINUAÇÃO)
10. PESAGEM E DIGESTÃO DAS AMOSTRAS PARA DETERMINAÇÃO DE FIBRAS
11. PESAGEM E DIGESTÃO DAS AMOSTRAS PARA DETERMINAÇÃO DE FIBRAS (CONTINUAÇÃO)
12. PESAGEM DAS FIBRAS E MINERALIZAÇÃO DAS MESMAS
13. PESAGEM DO MINERAL DAS FIBRAS
14. CÁLCULO DO NIFEXT
15. COMPARAÇÃO DOS RÓTULOS COM OS RESULTADOS EXPERIMENTAIS E COM AS TABELAS DE COMPOSIÇÃO
16. ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO
17. AVALIAÇÃO
18. FINALIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### Ementa:

DETERMINAÇÃO EXPERIMENTAL DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DOS ALIMENTOS(UMIDADE, MIBERAL, LIPÍDEOS, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRAS). CÁLCULO DO VET. ELABORAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL, OBRIGATÓRIA.

### Bibliografia Básica:

ARAÚJO, J.M.A. QUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E PRÁTICA. 6 ED. VIÇOSA: UFV, 2015. 668 P.  
CECCHI, H.M.FUNDAMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS. 2ª ED., CAMPINAS: UNICAMP, 2007. 208P.  
COULTATE, ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES, 3ª ED., SÃO PAULO: ARTMED, 2004. 368P.  
FENEMMA ET AL.QUÍMICA DE ALIMENTOS DE FENNEMA - 4ª ED. SÃO PAULO: ARTMED 2010. 900P.  
IBGE. PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009: DESPESAS, RENDIMENTOS E CONDIÇÕES DE VIDA / IBGE, COORDENAÇÃO DE TRABALHO E RENDIMENTO. RIO DE JANEIRO, IBGE, 2010. 215P.  
KOBLOITZ, M. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS.SÃO PAULO: LAB ED., 2008. 256P.

Gerado em: 11/07/2022 - 09:52

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

KRAUSE, M. ALIMENTOS NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. 13A ED. SÃO PAULO: ELSEVIER, 2013. 1256P.  
MENDEZ.M.H.M. ET.AL. TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. 2 ED, NITERÓI: EDUFF.2004. 41P.  
NEPA/UNICAMP. TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS ;TACO, 4 ED,  
CAMPINAS:NEPA/UNICAMP, 2011. 161 P. DISPONÍVEL EM: HTTP://WWW.UNICAMP.BR/NEPA/TACO.  
ORDÓÑEZ, J.A. ET AL. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, VOL. 2.SÃO PAULO:  
ARTMED, 2005. 280 P.  
ORDÓÑEZ, J.A. ET AL.TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: COMPONENTES DOS ALIMENTOS E PROCESSOS. VOL. 1.  
SÃO PAULO: ARTMED, 2005. 294 P.  
PHILIPPI,S.T. TABELA DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL.5 ED, SÃO  
PAULO: MANOLE. 2016. 140P.  
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS. DEPARTAMENTO DE  
ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL. TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. SÃO PAULO:  
USP. VERSÃO 5.0. DISPONÍVEL EM: HTTP://WWW.FCF.USP.BR/TABELA.

### Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, W.M.C., ET AL. ALQUIMIA DOS ALIMENTOS. BRASÍLIA: EDITORA SENAC ;DF, 2009. 560P.  
BOBBIO, F. O.;BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO À QUÍMICA DE ALIMENTOS. 2ª.ED. SÃO PAULO: VARELA, 1995. 238P.  
KRAUSE, M. ALIMENTOS NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. 13A ED. SÃO PAULO: ELSEVIER, 2013. 1256P.  
MORETTO, E., FETT, R., GONZAGA, L.V., KUSKOSKI, E.M. INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2 ED, SANTA  
CATARINA: EDITORA UFSC, 2008. 237 P.  
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 ZENEBO, NEUS SADOCCO PASCUET E PAULO TIGLEA -SÃO PAULO: INSTITUTO  
ADOLFO LUTZ, 2008. 1020 P.

Gerado em: 11/07/2022 - 09:52

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".