



Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Coordenação Acadêmica - ISB

EMENTA

ISN042 - BROMATOLOGIA

60 horas | Crédito: 3.2.1 | Pré - Requisito: ISN112 e ISN014

EMENTA

Conceito e importância da Bromatologia. Valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas. Estudo químico bromatológico sobre os principais constituintes dos alimentos. Determinação da composição centesimal e análise da pureza dos produtos alimentícios. Alterações químicas e bioquímicas de importância no processamento de alimentos. Fraudes em alimentos.

OBJETIVOS

GERAL

Proporcionar ao estudante conhecimentos necessários de métodos e técnicas utilizadas nas análises físico-químicas dos alimentos.

ESPECÍFICOS

1. Conhecer e aplicar os métodos de análise de alimentos, legislação correlacionada e importância destes no controle de qualidade em alimentos.
2. Interpretar e descrever cientificamente os resultados das análises.
3. Realizar análises físico-químicas de alimentos regionais.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS

1. ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos. 6. ed. Viçosa: UFV, 2015.
2. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
3. GRANATO, D.; NUNES, D. S. Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

COMPLEMENTARES

1. ANDRADE, É. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 4. ed. São Paulo: Varela, 2015.
2. BRASIL. Anvisa. Disponível em: <portal.anvisa.gov.br/alimentos>.
3. ESKIN, M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2015.
4. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo,

2008. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf?attach=true>.
5. PICÓ, Y. Análise química de alimentos: técnicas. Rio de Janeiro: Campus, 2014.
6. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002.
7. SILVA, C. O.; TASSI, É. M. M.; PASCOAL, G. B. Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

Coari, 27 de setembro de 2019



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Bernardes Fanaro, Coordenador de Curso**, em 07/10/2019, às 15:20, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033324** e o código CRC **9464689A**.

Estrada Coari-Mamiá - Bairro Espírito Santo nº 305 - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 2193
CEP 69.460-000, Coari/AM, caisb@ufam.edu.br

Referência: Processo nº 23105.005662/2019-11

SEI nº 0033324