

Ementa:

Procedimentos e normativas de amostragem e preparo de amostras. Princípios de métodos de avaliação de padrões de identidade e qualidade. Princípios e métodos clássicos de análise da composição centesimal de alimentos. Análise instrumental (espectrometria, cromatografia) em alimentos. Métodos não destrutivos de análise de alimentos.

Bibliografia:

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2012.

DAMODARAN, S. PARKIN, K. L. FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

NICHELE, P. G. Bromatologia. 1. ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.

PICÓ, Y. Análise Química de Alimentos: Técnicas. 1 ed. Editora GEN LTC, 2014.

SILVA, C. S. Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia. 1 ed. Editora Rubio, 2017.