



ESTADO DE MATO GROSSO  
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO  
CAMPUS DE BARRA DO BUGRES  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS



## **ANÁLISE DE ALIMENTOS I**

**Total de Créditos: 6**

### **Ementa**

Amostragem e preparo de amostras; Princípios; métodos e técnicas de análises físicas e químicas dos alimentos; Determinação dos constituintes principais: umidade; sais minerais; proteínas; lipídeos; açúcares e fibras; Acidez e pH; Determinação de contaminantes e aditivos; Elementos de técnicas avançadas.

### **Bibliografia Básica**

SKOOG, D. A., HOLLER, F. J. NIEMAN, T. A., Princípio de análise instrumental. Bookman Editora. São Paulo-SP, 2002.  
SKOOG, D. A., WEST, D. M., HOLLER, F. J., CROUCH, S. R. Fundamentos da química analítica. Thomson. 2006.  
HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. LTC. 2005.  
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. Artmed. 2004.

### **Bibliografia Complementar**

RODRIGUES, R. M. M. S. Métodos de análise microscópica de alimentos. Letras e Letras.  
JONG, E. V. (org.), CARVALHO, H. H. (org). Alimentos: métodos físicos e químicos de análise. UFRGS, 2002.  
GULBENKIAN, C. Análise microbiológica de alimentos e água. 2003.  
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora da UNICAMP, 1999.  
IAL - Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Disponível em: [www.ial.org.br](http://www.ial.org.br). Acesso em: 10/07/2009. Agência de Vigilância Sanitária (2005).