



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

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso
- PROEG | Pró-reitoria de Ensino de Graduação -

BIOQUÍMICA FUNDAMENTAL

Total de Créditos: 4

Ementa

Propriedades físicas e químicas dos aminoácidos, proteínas e enzimas, dos glicídios e lipídios, Metabolismo dos glicídios: glicólise, ciclo de Krebs, via das pentoses e biossíntese, Metabolismo dos lipídeos: beta-oxidação, biossíntese e corpos cetônicos, Metabolismo geral dos aminoácidos, urogênese, Ácidos nucleicos e biossíntese de proteínas.

Bibliografia Básica

BERG, J. M., TYMOCZKO, J. L., STRYER, L. Bioquímica. 5ª Edição. Editora Guanabara Koogan S.A. Rio de Janeiro-RJ, 2004.
CAMPEBELL, M. K. Bioquímica. 3ª Edição, Artmed Editora. São Paulo-SP, 2000.
JUNQUEIRA, L.C.U., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.
NELSON, D. L. COX, M. M. Princípios da bioquímica de Lehninger. Porto Alegre. Artmed, 2011.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, M. A. J. Química de alimentos: teoria e prática. 3ª Ed. Viçosa MG: Editora UFV. 2005.
BRAVERMAN, T. B. S. Introducción a la bioquímica de los alimentos. Mexico, El Manual Moderno, 1986.
CHAMPE P. C., HARVEY R., Bioquímica ilustrada 2ª Ed., Editora Artes Médicas Sul LTDA, Porto Alegre RS, 1994.
KENDREW, J. The encyclopedia of molecular biology. Oxford, Cambridge, Mass, USA: Blackwell Science, 1994.