



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal da Bahia
Faculdade de Farmácia
Colegiado do Curso de Farmácia

Nome e código do componente curricular: FAR A81 Bioquímica e Análise de Alimentos I		Departamento: Análises Bromatológicas	Carga Horária: 34 T 17 P 17 E 00
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: FAR 176 Bromatologia Geral			Módulo de alunos: 12 12 x 6 = 72
Ementa: Estudo das causas e consequências da deterioração de alimentos e análises das substâncias envolvidas nos processos de deterioração de alimentos			
Conteúdo programático: 1- Introdução a Bioquímica de alimentos 2- Bioquímica pós-colheita de vegetais: Pigmentos bioativos 3- Análise de carotenóides 4- Análise de pigmentos clorofila 5- Análise de acidez e vitamina C 6- Escurecimento enzimático e não enzimático 7- Análise de açúcares (°Brix) 8- Causas e consequências da oxidação de alimentos 9- Extração de lipídios por diferentes métodos 10- Avaliação do grau de oxidação de matérias primas e produtos 11- Determinação de antioxidantes e pró-oxidante em matérias primas e produtos 12- Determinação peróxidos e ácidos graxos livres. 13- Alimentos transgênicos 14- Discussão de trabalhos científicos			
Bibliografia: CHEFTEL,H.&CHEFTEL,L introducción a la Bioquímica de los Alimentos. 1998 CODEX STANDART 192-1995. General Standard for Food Additives. Rev. 3-2001. FENNEMA, R. O. Química de los alimentos - 2ª edição, 1993. LAJOLO, F.M. NUTTI, M. R. Transgênicos Bases Científicas de sua Segurança .São Paulo,SBAN,2003,112p. ROBINSON, C.Alimentos Y. Tecnologia de Modificación Genética,ILSI,2003, p.45 SGABIERI, V.C Proteínas em alimentos Protéicos.Ed. Varela1996,p.517			