



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

Nome e código do componente curricular: FAR 151 - BROMATOLOGIA II		Departamento: Análises Bromatológicas	Carga Horária: 102 T 34 P 68 E 00
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante		Natureza: Optativa
Pré-requisito: FAR 176 Bromatologia Geral			Módulo de alunos: 20
Ementa: Princípios fundamentais da Bromatologia e o papel biológico das várias frações nutritivas. Importância do conhecimento e da determinação da composição química dos alimentos. Meios de que dispõe a Química para evidenciar alterações, falsificações e fraudes alimentares. Substâncias estranhas nos alimentos e as conseqüências decorrentes do seu emprego.			
Conteúdo Programático			
Teórica			
1) Bromatologia: objetivos e divisão, importância biológica, social e econômica.			
2) Alimentos: conceito e classificação, constituição química, função dos princípios nutritivos, Leis da alimentação.			
3) Estudo químico-bromatológico das substâncias inorgânicas.			
4) Estudo químico-bromatológico dos principais alimentos essencialmente proteicos.			
5) Estudo químico-bromatológico dos principais alimentos essencialmente lipídicos			
6) Estudo químico-bromatológico dos principais alimentos essencialmente glicídicos			
7) Estudo químico-bromatológico das vitaminas.			
8) Intoxicações alimentares – Produto dotado de toxicidade intrínseca e extrínseca			
9) Leite e derivados – Composição, variedades, alterações, falsificações e análises			
10) Bebidas, Classificação – Vinho: variedades, composição, alterações, falsificações e análises; Cerveja: variedades, alterações, falsificações e análises			
11) Bebidas estimulantes: café, chá, mate e guaraná.			
12) Mecanismos de Deterioração de Alimentos			
Prática			
Preparo e padronização de soluções			
Análise de água.			
Composição centesimal (umidade, cinzas, proteínas, lipídios, glicídios)			
Índice de substâncias lipídicas			
Determinação de açúcares			
Análise de leite			
Análise da farinha de trigo			
Bibliografia			
CAMPOS, Maria Aparecida Pourchet. <u>A Ciência dos Alimentos</u>			
TAGLE, Maria Angélica. <u>Nutrição</u>			
CHAVES, Nelson. <u>Nutrição Aplicada</u>			
SCARBIERI, Valdomiro S. <u>Alimentação e Nutrição</u>			
SCARBIERI, Valdomiro S. <u>Proteínas em Alimentos Proteicos</u>			
OLIVEIRA, Dutra de. <u>Nutrição Básica</u>			
GRISVOLD, Ruth de. <u>Estudo Experimental dos Alimentos</u>			
CHEFTTEL, Jean Claude. <u>Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los alimentos.</u>			
COULTAT, T. P. <u>Alimentos – Química de seus componentes.</u>			
EVANGELISTA, José. Alimentos – <u>Um estudo abrangente</u>			
SGARBIERI, Valdomiro S. <u>Proteínas em alimentos protéicos.</u>			
OLIVEIRA, Dutra de e MARCHUNI, Sérgio. <u>Ciências Nutricionais.</u>			
BARUFALDDI, Renato. <u>Fundamentos de Tecnologia de Alimentos</u>			



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

GAVA, Altanir. Princípios de Tecnologia de Alimentos  
BOBBIO, Florina e Paulo. Introdução à Química de Alimentos  
BEHMER. Tecnologia do leite  
ARAÚJO, Júlio. Química de alimentos  
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz

