



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

**Programa Analítico de Disciplina**

**BQI345 Bromatologia**

Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Número de créditos: 6		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	4	6
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	30	60	90

**Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)\***

BQI100 ou BQI103 ou BQI201

**Ementa**

Alimentos e nutrientes. Caracterização bromatológica. Água nos alimentos. Lipídios. Proteínas. Carboidratos. Minerais. Vitaminas. Aditivos. Legislação.

**Oferecimento aos Cursos**

<b>Curso</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Período</b>
Nutrição	Obrigatória	4
Bioquímica(BQI)	Optativa	-
Licenciatura em Química(LIC)	Optativa	-
Química(BAC)	Optativa	-
Química(LIC)	Optativa	-
Zootecnia	Optativa	-



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

**BQI345 Bromatologia**

<b>Seq</b>	<b>Aulas Teóricas</b>	<b>Horas/Aula</b>
1	Alimentos e nutrientes 1.1. Conceitos 1.2. Classificação 1.3. Importância	2
2	Caracterização bromatológica 2.1. Métodos gerais de análise de alimentos 2.2. Composição centesimal	4
3	Água nos alimentos 3.1. Umidade e atividade de água 3.2. Métodos de análise	4
4	Lipídios 4.1. Classes de lipídios nos alimentos 4.2. Propriedades funcionais 4.3. Modificações químicas 4.4. Métodos de análise	4
5	Proteínas 5.1. Alimentos protéicos 5.2. Classificação de proteínas nos alimentos 5.3. Propriedades funcionais 5.4. Modificações químicas 5.5. Métodos de análise	4
6	Carboidratos 6.1. Carboidratos nos alimentos 6.2. Propriedades funcionais 6.3. Modificações químicas 6.4. Métodos de análise	4
7	Minerais 7.1. Importância 7.2. Métodos de análise	2
8	Vitaminas	2



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

	8.1. Estabilidade de vitamina nos alimentos 8.2. Métodos de análises	
9	Aditivos 9.1. Classificação 9.2. Riscos e benefícios 9.3. Métodos de análises	2
10	Legislação 10.1. Histórico 10.2. Objetivos 10.3. Métodos oficiais de análises	2



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

**BQI345 Bromatologia**

**BQI345 Bromatologia**

<b>Seq</b>	<b>Aulas Práticas</b>	<b>Horas/Aula</b>
1	Introdução aos trabalhos práticos 1.1. Cuidado e segurança no laboratório 1.2. Amostragem: coleta e preparo das amostras	2
2	Determinação da composição centesimal dos alimentos 2.1. Umidade 2.2. Proteínas 2.3. Lipídios 2.4. Açúcares 2.5. Fibras 2.6. Resíduo mineral fixo	26
3	Dosagem de minerais	4
4	Dosagem de vitaminas	4
5	Determinação de aditivos em alimentos 5.1. Corantes 5.2. Conservantes	4
6	Análise de óleo e gorduras	4
7	Análise de água	4
8	Análise de mel e cafeína	4
9	Análise de leite	4
10	Visitas a indústrias e/ou laboratórios de pesquisa de análise de alimentos	4



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**

**BQI345 Bromatologia**

**Referências Bibliográficas**

**Bibliografia Básica:**

1 - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. MS/ANVISA, 2005. 1018p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

**Bibliografia Complementar:**

2 - ANDRADE, E.C.B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 2006. 238p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

3 - ARAÚJO, J.M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3.ed. Viçosa: Editora UFV, 2004. 478p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

4 - AZEREDO, H.M.C. Fundamentos de estabilidade de alimentos. Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, 2004. 195p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

5 - BOULOS, M. E. M. S.; BUNHO, R. M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 175p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

6 - CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: Ed.UNICAMP, 1999. 212p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

7 - FAVIER, J. C.; RIPERT, J. I.; TOQUE, C.; FEINBERG, M. Repertório geral dos alimentos. São Paulo: Roca Ltda, 1999. 895p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

8 - FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 307p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

9 - MACEDO, G. A. PASTORE, G. M., SATO, H.H., PARK, Y.G. K. Bioquímica experimental de alimentos São Paulo: Editora Varela, 2005. 187p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

10 - MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais. São Paulo: Livraria Varela, 1998. 150p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

11 - RIBEIRO, P.R.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher-Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

12 - SALINAS, R.D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. Porto Alegre: Editora Artmed, 3.ed., 2002. 278p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

13 - SILVA, D. J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos. Viçosa: Editora UFV, 2002. 233p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ REITORIA DE ENSINO**  
**DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR**