

Análise e Conservação dos Alimentos

Ano Curricular: 3º Ano

1º Semestre

Ano Letivo: 2022/23

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Ensino Teórico:

- Grupos de alimentos e características
- Conceitos e atributos da qualidade dos alimentos. Sistema de qualidade. Controlo da qualidade dos alimentos: nutricional, sensorial e contaminantes.
- Técnicas de conservação e alterações dos alimentos.
- Alimentação na promoção e prevenção do desenvolvimento de doenças crónicas
- Alimentos funcionais e benefícios para a saúde. Suplementos Alimentares.
- Conceitos e atributos da qualidade dos alimentos. Sistema de qualidade. Controlo da qualidade dos alimentos

Ensino Laboratorial:

- Determinação:
 - ✓ Água: métodos de Karl Fisher e de destilação com solvente imiscível;
 - ✓ Proteína: método Kjeldhal;
 - ✓ Açúcares: método de Bertand;
 - ✓ Gordura: métodos de Soxhlet, Rose Gottlieb;
 - ✓ Determinação da acidez e índice de peróxidos em gorduras alimentares
 - ✓ HPLC e GC para determinação de contaminantes e outros compostos