

Contaminantes Alimentares

Ano Curricular: 2º Ano

2º Semestre

Ano Letivo: 2022/23

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Abordagem geral dos contaminantes alimentares. Principais classes de contaminantes químicos e seus efeitos tóxicos. Enquadramento dos contaminantes alimentares químicos na Toxicologia alimentar e segurança alimentar. Noções de avaliação de risco e exposição humana a contaminantes químicos. Binómio risco/benefício. Transversalidade a toxicologia dos alimentos. Procedimentos para estabelecer e regulamentar os valores guia dos químicos nos alimentos.

Estudo de contaminantes alimentares mais impactantes com introdução recorrente nas dietas alimentares e processamento térmico na formação de alguns contaminantes. Químicos desreguladores endócrinos como contaminantes dos alimentos. Resíduos de pesticidas, contaminantes orgânicos clorados, metais pesados, nitrosaminas e nitrosamidas, hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, aminas aromáticas heterocíclicas, micotoxinas e contaminantes radioativos em alimentos.