



CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA

DISCIPLINA: 1623

FUNDAMENTOS ANAL. QUIM. DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 68

\*\*\*EMENTA

INTRODUÇÃO À ANÁLISE DE PROTEÍNA BRUTAS, LIPÍDEOS TOTAIS, ÁCIDOS GRAXOS E CARBOIDRATOS, UTILIZANDO MÉTODOS CROMATOGRÁFICOS E ESPECTROSCÓPICO DE ANÁLISE.

APROVADA PELA RESOLUÇÃO NÚMERO 032/2000-CEP.

\*\*\*OBJETIVO

FORNECER AO ALUNO CONHECIMENTO DA METODOLOGIA USUAL DA ANÁLISE DE ALIMENTOS.

\*\*\*PROGRAMA

01. AMOSTRAGEM E PREPARO DE AMOSTRAS EM ANÁLISES DE LIPÍDEOS, PROTEÍNAS E CARBOIDRATOS POR MÉTODOS CROMATOGRÁFICOS E ESPECTROSCÓPICOS.

02. CROMATOGRAFIA.

2.1. CROMATOGRAFIA PLANA, CROMATOGRAFIA LÍQUIDA EM COLUNA, CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA (CLAE).

2.2. CROMATOGRAFIA GASOSA.

2.3. USO E APLICAÇÕES DOS DIFERENTES MÉTODOS CROMATOGRÁFICOS EM LIPÍDIOS, PROTEÍNAS E CARBOIDRATOS.

03. ESPECTROSCOPIA.

3.1. INTRODUÇÃO.

3.2. DEFINIÇÕES.

3.3. ESPECTROFOTOMETRIA.

3.4. USO E APLICAÇÕES DOS DIFERENTES MÉTODOS ESPECTROSCÓPICOS EM LIPÍDIOS, PROTEÍNAS E CARBOIDRATOS.

APROVADO PELO DEPARTAMENTO DE QUÍMICA, EM 18/02/2004.