

Análise de Alimentos

Ementa: Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Confiabilidade dos resultados. Medidas físicas. Introdução à cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos. Análise bromatológica. Análise microbiológica: microrganismos responsáveis por intoxicações alimentares; microrganismos responsáveis por infecções alimentares; principais microrganismos na produção, deterioração de alimentos e na saúde pública. Métodos de laboratório, plano de amostragem, padrões microbiológicos e legislação.