

**Unidade curricular:**

Bromatologia II

Curricular Unit:

Bromatology II

**Docente responsável (preencher o nome completo):**

Responsible academic staff member (fill in the fullname):

José Carlos Márcia Andrade

**Objetivos da unidade curricular e competências a desenvolver (1000 caracteres);**

Dar a conhecer a composição química e nutricional dos principais grupos de alimentos. Avaliação da composição e sua correlação com os padrões normativos de qualidade e autenticidade.

As principais competências a serem desenvolvidas são:

Conhecer os aspetos higiénico-sanitários e toxicológicos dos alimentos;

Conhecer a composição, valor nutritivo e propriedades de alguns alimentos;

Executar e interpretar análises físico-químicas em alimentos.

Objectives of the curricular unit and competences to be developed (1000 caracteres)

To publicize the chemical and nutritional composition of the major food groups. Evaluation of composition and its correlation with the normative standards of quality and authenticity.

The main competences to be developed are:

Knowing the issues on hygiene and food toxicology;

Knowing the composition, nutritional value and properties of some foodstuffs;

Run and interpret physical and chemical analysis in food.

**Conteúdos programáticos (1000 caracteres):**

- Introdução

Definições e conceitos relativos a géneros alimentícios. Novos alimentos

-Análise laboratorial dos géneros alimentícios

**CURRICULAR**

Controlo de qualidade. Colheita e preparação das amostras para análise. Tipos de técnicas de análise usadas no controlo laboratorial de géneros alimentícios.

- Leite e derivados proteicos

Leite. Iogurte. Queijo. Controlo de qualidade

- Alimentos proteicos

Carne. Peixe. Ovos. Controlo de qualidade

- Alimentos ricos em lípidos

Propriedades de óleos e gorduras. Análise físico-química. Azeite. Manteiga e margarina.

- Alimentos ricos em hidratos de carbono

Cereais e farinhas. Mel. Composição. Análise e controlo de qualidade

- Frutos e hortaliças

Classificação. Composição química e valor nutricional.

- Vinho

Composição de mostos e vinhos. Vinificação. Controlo de qualidade.

- Café, chá e cacau

Definições e classificação. Obtenção e composição

Syllabus (1000 caracteres)

- Introduction

Definitions and concepts related to food. Novel foods

-Laboratory analysis of food

Quality control. Sampling and sample preparation. Types of analytical techniques used in the laboratory control of foodstuffs.

- Milk and dairy products

Milk. Yogurt. Cheese. Quality control

- Protein foods

Meat. Fish. Eggs. Quality control

- Foods rich in carbohydrates

Cereals and flours. Mel. Composition. Analysis and Quality Control

- Fruits and vegetables

Classification. Chemical composition and nutritional value.

- Wine

Composition of musts and wines. Winemaking. Quality control.

- Coffee, tea and cocoa

Definitions and classification. Processing and composition.

**Referências bibliográficas (máximo três títulos):**

**CURRICULAR**

- Astiasarán I, Martínez JA. Alimentos. Composición y propiedades. Madrid. McGraw-Hill Interamericana. 2000.
- Belitz HD, Grosch, W. Food Chemistry 4th Ed. Berlin. Springer-Verlag. 2009
- Kirk RS, Sawyer R., Egan H. Composición y Análisis de Alimentos de Person. Mexico, Compañía Editorial Continental, 2002.

O regente (data e assinatura):