

CURSO DE MESTRADO CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS (ciclo integrado)

Unidade curricular:

Bromatologia e Análises Bromatológicas

Curricular Unit:

Bromatology and Bromatological Analysis

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 dos alimentos e a sua relação com as propriedades dos alimentos, sua estabilidade, qualidade e feitos fisiológicos. Avaliação da composição e sua correlação com os padrões normativos de qualidade e autenticidade

As principais competências a desenvolver são:

Conhecer os mecanismos de alteração dos alimentos

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 composition of foods and their relationship with the properties of food, its stability, quality and physiological effects. Evaluation of chemical composition of foods and its correlation with the normative standards of quality and authenticity.

The main competences to be developed are:

Knowing the mechanisms of alteration of foods

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 foodstuffs.

Conteúdos programáticos (1000 caracteres):

-Introdução

Papel do farmacêutico. Definições e conceitos relativos a géneros alimentícios. Aspectos normativos e legislativos.

-Composição química dos alimentos. Aditivos alimentares.

-Alterações dos alimentos e sua conservação

Estabilidade dos alimentos e tipos de alterações. Repercussões sobre a qualidade e segurança dos alimentos. Conservação dos alimentos.

-Segurança alimentar

Aspectos toxicológicos e higieno-sanitários dos alimentos.

-Análise laboratorial dos géneros alimentícios

Controlo de qualidade. Colheita e preparação de amostras. Processos gerais de avaliação dos constituintes globais dos alimentos

-Leite e derivados proteicos

Leite. Iogurte. Queijo. Controlo de qualidade.

-Óleos e gorduras

Propriedades de óleos e gorduras. Processamento. Alterações. Análise físico-química. Azeite; composição e propriedades; controlo de qualidade.

-Vinho

Introdução. A elaboração do vinho. Composição de mostos e vinhos. Controlo de qualidade.

Syllabus (1000 caracteres)

-Introduction

Role of the pharmacist. Definitions and concepts related to food. Regulatory and legislative aspects.

-Chemical composition of foods. Food additives.

-Changes in food and its conservation

Stability of food and types of changes. Impact on quality and food safety. Food preservation.

-Segurança feed

Toxicological and hygienic aspects of food.

-Laboratory analysis of foodstuffs

Quality control. Sampling and sample preparation. General procedures for assessing the global food constituents

-Dairy products

Milk. Yogurt. Cheese. Quality control.

-Oils and fats

Properties of oils and fats. Processing. Changes. Physical-chemical analysis of fats and oils. Olive oil; composition and properties; quality control.

-Wine

Introduction. The winemaking. Composition of musts and wines. Quality control.

Referências bibliográficas (máximo três títulos):

Belitz HD, Grosch, W. Food Chemistry 4th Ed. Berlin. Springer-Verlag. 2009

Bello Gutiérrez J. Ciencia Bromatologica. Madrid. Ediciones Diaz de Santos. 2000

Nielsen SS (Ed.) Food analysis 4th Ed. New York. Springer. 2010

O regente (data e assinatura):