



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

COORDENAÇÃO GERAL DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO
DIVISÃO DE CURRÍCULOS E PROGRAMAS

Programa válido a partir
do semestre 2006.1

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Código	Nome da Disciplina	Tipo					
EQ154	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	Eletiva					
Carga Horária Teórica	30	Carga Horária Prática	0	Carga Horária Total	30	Créditos	2
Curso	Química Industrial	Departamento	Engenharia Química				
Pré-Requisitos	EQ633 - Química Analítica Experimental EQ185 - Microbiologia Industrial	Co-Requisitos	Não tem				

Ementa

Microbiologia alimentar: separação e identificação dos principais microorganismos patogênicos e saprófitos deteriorados de alimentos e bebidas. Análise físico-química de alimentos: determinação da composição centesimal e de substâncias químicas ou de ensaios que possibilitem avaliar a qualidade de alimentos e bebidas e estabelecer padrões. Microscopia alimentar: objetivando detectar alterações, falsificações ou sujidade nos alimentos. Cereais. Farinhas. Massas e biscoitos. Bebidas fermentadas e destiladas. Condimentos.

Conteúdo Programático

1. Bacteriologia alimentar: métodos analíticos de identificação de bactérias em alimentos.
2. Micologia alimentar: métodos analíticos de identificação de fungos filamentosos em alimentos.
3. Micologia alimentar: métodos analíticos de identificação de leveduras em alimentos.
4. Microscopia de alimentos: determinação microscópica de bactérias, fungos filamentosos, leveduras, protozoários.
5. Microscopia de alimentos: detenção microscópica de insetos parasitas e de elementos históricos estranhos ao produto ou de sujidades inorgânicas
6. Amostragem: composição centesimal
7. Estudos das técnicas para determinação da umidade, proteínas (separação de eletroforese), aminoácidos, carboidratos, sais minerais, vitaminas C, A e D.
8. Determinação de contaminantes: Ag, Ar, Ni, etc.
9. Análise de: leites e derivados, óleos e gorduras, frutas e hortaliças, cereais, carnes e seus produtos, pescados e seus produtos, bebidas e condimentos.
10. Matérias-primas básicas: açúcar, sal, leite, ovos, manteigas, gorduras hidrogenadas, vinagres, farinha de trigo, farinha de mandioca.
11. Produtos químicos e conservantes: nitratos, nitritos, sulfitos, ácido cítrico, ácido tartárico, ácido málico, ácido ascórbico, ácido benzóico, ácido sórbico, benzoatos, sorbatos, carbonatos, pectinas, outros conservantes, estabilizantes, acidulantes, etc.
12. Determinação de atividades enzimáticas em enzimas naturais e coadjuvantes de processos.

Bibliografia básica

1. Chaves, J.B. Paes. Controle de Qualidade para Indústria de alimentos, princípios gerais. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1980,80p.

Bibliografia complementar

1. Compêndio da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA)
2. Riedel, G. Controle Sanitário dos Alimentos, São Paulo: Loyola, 1987,445p. Saúde Pública, São Paulo.

Coordenador do Curso

Chefe do Departamento