NUT 623 Vitaminas em Alimentos 4(3-2) II. Vitaminas: aspectos gerais, físico-químicos, bioquímicos e nutricionais. Métodos de análise de vitaminas em alimentos. Estabilidade e Prevenção de perdas das vitaminas durante a estocagem e em diferentes etapas de manipulação e processamento dos alimentos. Adição de vitaminas nos alimentos.