

TAL 660 Análise química e física de alimentos 6(2-4) II. Métodos de análise e amostragem. Determinação de água total (ou umidade) e resíduo mineral fixo (RMF). Separação, caracterização e quantificação de proteínas. Métodos de determinação de lipídeos totais e perfil de ácidos graxos. Determinação de açúcares, carboidratos totais e fibras Aplicação de técnicas espectroscópicas. Elaboração de projeto de pesquisa