Disciplina	СН	Créditos
ANÁLISE DE ALIMENTOS	45	3

## Ementa

Análise física, química e bioquímica de alimentos. Análises cromatográficas. NIR. Espectroscopia. E outros métodos instrumentais em alimentos.

## Referências

Cecchi, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed.rev. Campinas, SP: UNICAMP, c2003. 2007p.

Damodaran, Srinivasan. Química de Alimentos de Fennema/Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin, Owen R. Fenemma; tradução Adriano Brandelli et al.; 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

Harris, Daniel C. Análise Química Quantitativa; tradução José Alberto Portela Bonapace e Oswaldo Esteves Barcia; Rio de Janeiro, RJ: LTC Editora, 2005.

Silverstein, Robert M.; Bassler, G. Clayton; Morril, Terence C. Identificação espectrométrica de compostos orgânicos. 5 ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC Editora, c1994. 387p.