



Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

CREENCIADA PELO DECRETO ESTADUAL Nº 7.344 DE 27.05.98
DEPARTAMENTO DE ESTUDOS BÁSICOS E INSTRUMENTAIS - DEBI

SELEÇÃO PÚBLICA – Edital 062/2011

Pontos e referências para das disciplinas: Química de Alimentos 1, Química de Alimentos 2, Análise Sensorial de Alimentos

Pontos:

- 1 - Carboidratos: estruturas químicas e propriedades nos alimentos;
- 2 - Proteínas: estruturas químicas e propriedades nos alimentos;
- 3 - Lipídeos: estruturas químicas e propriedades nos alimentos;
- 4 - Métodos discriminatórios: conceito, análise estatística e aplicação;
- 5 - Métodos descritivos: conceito, análise estatística e aplicação;

Referências:

Almeida, T.C.A.; Hough, G.; Damásio, M.H., Silva, M.A.A.P. Avanços em análise sensorial. São Paulo, SP: Varela Editora e Livraria Ltda, 1999.

Amerine, M.A.; Pangborn. Principles of sensory evaluation of food. New York, NY: Academic Press, 1965.
ARAUJO, Júlio M. A. **Química de Alimentos**. Teoria e Prática. 2 ed. Viçosa: Editora UFV, 1999. 416p.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, F. O. **Introdução à química de alimentos**. São Paulo: Varela, 1992.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001

Chaves, J.P.B.; Sproesser, R.L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa, MG. Editora da UFV. 1993.

Dutcosky, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. São Paulo, SP: Varela Editora e Livraria Ltda, 1996.

FENNEMA, Owen R. **Química de los alimentos**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1993. 1095p.

VISENTAINER, J.V.; FRANCO, M.R.B. **Ácidos graxos em óleos e gorduras**: identificação e quantificação. São Paulo: Varela. 2006. 120p.