
Ano Letivo 2021-22

Unidade Curricular NOÇÕES DE QUÍMICA ALIMENTAR

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101004

Área Científica FORMAÇÃO TÉCNICA, BIOLOGIA E BIOQUÍMICA

Sigla FT

Código CNAEF (3 dígitos) 421

**Contributo para os Objetivos de
Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos)** 2;4;12

Línguas de Aprendizagem Português-PT

Modalidade de ensino

Presencial

Docente Responsável

Jaime Miguel Costa Aníbal

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
---------	--------------	--------	-----------------------------

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S1	22.5TP; 52.5PL	150	6

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Conceito básicos de química

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Relacionar as características dos alimentos com as propriedades químicas da água.
Conhecer as estruturas e funções dos lípidos, glúcidos e proteínas nos alimentos.
Estudar a funcionalidade biológica e a ocorrência de elementos minerais, vitaminas e aditivos alimentares e integrar estes conhecimentos no estudo dos vários grupos alimentares.

Conteúdos programáticos

Água e os alimentos: propriedades físico-químicas; tipos de água e actividade de água e métodos de determinação de água em alimentos.
Lípidos nos alimentos: reações químicas; processos tecnológicos de obtenção de óleos e gorduras e determinação dos lípidos presentes num alimento.

Glúcidos nos alimentos: monossacáridos, oligossacáridos e polissacáridos e quantificação de glúcidos.

Proteínas e os alimentos: propriedades funcionais; reações químicas; sistemas proteicos e métodos de determinação de proteínas nos alimentos.

Enzimas nos alimentos: classes de enzimas; enzimas industriais e enzimas imobilizadas.

Micronutrientes: minerais e vitaminas.

Aditivos alimentares: classes e utilizações na indústria alimentar.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

O ensino desta unidade curricular baseia-se na lecionação de aulas teóricas e práticas. As aulas teóricas permitirão a aquisição dos conceitos teóricos necessários à realização de trabalhos práticos laboratoriais sobre as propriedades químicas dos alimentos.

A avaliação da unidade curricular será realizada através de dois testes teóricos (50%), a elaboração de dois relatórios e um teste prático (40%) e um seminário (10%).

Bibliografia principal

Belitz, H.D, Grosch, W., Schieberle, P. (2004). Food Chemistry. Springer, Berlin.

Coulter, T.P. (2002). Food, the chemistry of its components. R.S. of Chemistry, London.

Fennema, O.R. (1996). Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc., New York.

Ribeiro, E.P., Seravalli, E.A.G. (2007). Química de Alimentos. Editora Blucher, São Paulo.

Academic Year 2021-22

Course unit NOTIONS OF FOOD CHEMISTRY

Courses Food Safety and Hygiene

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym

CNAEF code (3 digits) 421

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 2;4;12

Language of instruction Portuguese

Teaching/Learning modality Presential

Coordinating teacher Jaime Miguel Costa Aníbal

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
----------------	------	---------	-----------

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
	0	22.5	52.5	0	0	0	0	0	150
T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other									

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

N.A.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

Relate the characteristics of food to the chemical properties of water.
Know the structures and functions of lipids, carbohydrates and proteins in food.
Study the biological functionality and the occurrence of mineral elements, vitamins and food additives and integrate this knowledge in the study of the various food groups.

Syllabus

Water and food: physicochemical properties; types of water and water activity and methods of determining water in food.
Lipids in food: chemical reactions; technological processes for obtaining oils and fats and determination of lipids present in a food.
Food carbohydrates: monosaccharides, oligosaccharides and polysaccharides and carbohydrate quantification.
Proteins and food: functional properties; chemical reactions; protein systems and methods of determination of proteins in foods.
Food enzymes: classes of enzymes; industrial enzymes and immobilized enzymes.
Micronutrients: minerals and vitamins.
Food additives: classes and uses in the food industry.

Teaching methodologies (including evaluation)

The teaching of this curricular unit is based on the lecturing of theoretical and practical classes. The theoretical classes will allow the acquisition of the theoretical concepts necessary to carry out practical laboratory work on the chemical properties of food.

The evaluation of the curricular unit will be carried out through two theoretical tests (50%), the elaboration of two lab reports and a practical test (40%), and a seminar (10%).

Main Bibliography

Belitz, H.D, Grosch, W., Schieberle, P. (2004). Food Chemistry. Springer, Berlin.
Coultate, T.P. (2002). Food, the chemistry of its componentes. R.S. of Chemistry, London.
Fennema, O.R. (1996). Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc., New York.
Ribeiro, E.P., Seravalli, E.A.G. (2007). Química de Alimentos. Editora Blucher, São Paulo.