



ANEXO 05 DO EDITAL 08/2007-PRH
TESTE SELETIVO PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO

Departamento de Química
Área de conhecimento ou matéria:
(05) QUÍMICA DE ALIMENTOS E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS

Tipos de provas para esta área de conhecimento:

Prova escrita (sem consulta prévia) e avaliação do *curriculum vitae*.

PROGRAMA DE PROVA

Carboidratos; proteínas e aminoácidos, enzimas, lipídios, noções de microbiologia de alimentos, sais minerais; pigmentos naturais; aditivos; introdução a cromatografia e introdução a espectrofotometria (UV-VIS e NIR).

REFERÊNCIAS

GAVA. A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 12ª edição livraria Nobel S/A. São Paulo. 1979.

FENNEMA. O.R.. **Food Chemistry in Principles of food Science**. 3ª ed, Marcel Dekker. Inc. New York. 1996.

SIMÃO. S.M. **Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico**. Editora Livraria Nobel S.A. São Paulo. 1985.

BOBBIO F.O. & BOBBIO. P.A. **Introdução à química de alimentos**. Livraria Varela. São Paulo. 1989.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ - **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. vol.1, Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, São Paulo, 1985.

ABIA. Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos, **Compendia da legislação de alimentos**. vol. 1, Atos do Ministério da saúde, São Paulo.

Boletins do Instituto de Tecnologia de Alimentos. ITAL. Campinas. São Paulo.

SKOOG, D. A., WEST. D.M.; HOOLER, F.J. — **Fundamentals of Analytical Chemistry**. 6ª ed. Saunders College Publishing, New York, 1991