

análise de alimentos

Autor(res)

Oseraldo Vieira Rocha Daniela Bezerra Sabrina Mendes Alves

Categoria do Trabalho

1

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - OSASCO

Resumó

análise de alimentos é um processo essencial para garantir a segurança e qualidade dos produtos que consumimos diariamente. Consiste em uma série de técnicas físico-químicas utilizadas para determinar a composição, características nutricionais, presença de contaminantes, entre outros aspectos importantes. Para realizar essa análise são utilizados diversos métodos físico-químicos específicos para cada tipo de componente ou contaminante a ser avaliado. Os quatros métodos físico-químicos mais utilizados é o Espectrofotometria uma técnica que mede a quantidade de luz absorvida ou transmitida por uma amostra, Cromatografia gasosa e líquida uma técnica que separam os componentes de uma amostra com base em suas características, titulação são técnica que utiliza uma solução padrão para determinar a concentração de uma substância em uma amostra, Microscopia é uma técnica utilizada para identificar e quantificar componentes como fibra e células. A metodologia utilizada baseia-se em artigos científicos. s não estejam presentes ou que sejam eliminadas antes que o alimento seja donsumido. Portanto, podemos concluir que a função da análise do controle de qualida governamentais i requlam ar a composição mentos (regulamentação de setores o alimento seja acompanhado desde a chegada produto final acompanhado por sistemático controle, incluindo análises sobre as condições como sabor e textura para garantir a segurança. Assim através do controle é possível produzir, e oferecer produtos alimentícios sem contaminação para o consumidor, protegendo contra danos à saúde. É importante ressaltar que a análise dos alimentos não se limita apenas a verificação da qualidade do produto final. Ela abrange toda as etapas, desde o controle da matéria-prima até o processo produtivo e a destribuição.

