

análise de alimentos

Autor(res)

Oseraldo Vieira Rocha
Daniela Bezerra
Sabrina Mendes Alves

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - OSASCO

Resumo

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 quatro métodos físico-químicos mais utilizados são a Espectrofotometria, uma técnica que mede a quantidade de luz absorvida ou transmitida por uma amostra, Cromatografia gasosa e líquida, uma técnica que separa os componentes de uma amostra com base em suas características, titulação, uma 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. É importante garantir que substâncias nocivas não estejam presentes ou que sejam eliminadas antes que o alimento seja consumido. Portanto, podemos concluir que a função da análise de alimentos vai além do controle de qualidade, é fundamental para a saúde do consumidor. Existem agências governamentais responsáveis por regulamentar a composição e a qualidade dos alimentos como a ANVISA e o MAPA, eles são responsáveis pela regulamentação de setores específicos da indústria de alimentos. O código de boas práticas exige que o alimento seja acompanhado desde a chegada à fábrica até o acondicionamento do 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 distribuição.

