

Análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos

Autor(res)

Oseraldo Vieira Rocha
Janaina Da Silva Almeida
Emilly Victoria Coelho Da Silva

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

A análise físico-química e microbiológica de alimentos tem uma grande importância na garantia da qualidade, segurança e conformidade dos produtos alimentícios. Essas análises oferecem informações cruciais sobre as propriedades físicas, químicas e microbiológicas dos alimentos, permitindo uma avaliação abrangente de sua composição e condição. A combinação dessas duas abordagens fornece uma visão que abrange desde características sensoriais até aspectos críticos de segurança alimentar. Essas análises são ferramentas fundamentais que oferecem uma compreensão abrangente das características físicas, químicas e microbiológicas dos alimentos, proporcionando aos produtores e consumidores uma garantia de que os produtos atendem aos padrões estabelecidos e são seguros para o consumo

5ª SEMANA DE CONHECIMENTO

