



NOME DA DISCIPLINA: Análise de alimentos de interesse zootécnico		CÓDIGO: PPIZ002	SEMESTRE
CARGA HORÁRIA	TEÓR: 60h - UFS 68h - UFRB	PRÁT: 00h	HORÁRIO: a ser definido
PROFESSOR (ES) RESPONSÁVEL (EIS)			TITULAÇÃO
Adriana Regina Bagaldo e Gladston Rafael de Arruda Santos			Doutor
EMENTA			
Estudo das principais técnicas de análises laboratoriais, visando determinar a composição química, energética e características físicas de ingredientes destinados à alimentação animal.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
1 - Coleta e preparo de amostras que se destinam ao Laboratório; 2 - Determinação da Matéria Seca, Cinzas, Extrato Etéreo, Proteína Bruta, Fibra Bruta; 3 - Fracionamento da fibra (CHOT, CNF, FDN, FDA, Celulose, Hemicelulose, Lignina) 4 - Determinação da Energia Bruta; 5 - Solubilidade da Proteína em KOH; 6 - Fracionamento das proteínas (A, B1, B2, B3, C); 7 - Determinação de Ca e P; 8 - Digestibilidade dos alimentos ("In vivo", "In vitro", "In situ", produção de gás); 9 - Análises específicas para silagem (N-NH ₃ , pH, Ácidos láctico, butírico, acético); 10 - Preparo de Soluções; 11 - Atividade Ureática.			
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS			
BUBBIO, F. O. & BUBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos (3ª. ed.). Varela, São Paulo. 2003. BUTOLO, J. E. Qualidade de ingredientes na alimentação animal. CBNA, Campinas. 2002. COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, Guia de métodos analíticos, 217p. ed.Sindirações. 2009. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos (2ª. ed.). Unicamp, Campinas. 2003. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. Trad. Brandelli et al. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012. 303 p. LOPES, D.C.; SANTANA, M.C.A. Determinação de proteínas em alimentos para animais: métodos químicos e físicos. Viçosa, MG: UFV, 2005. 98 p MACEDO, Gabriela Alves et al. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo, SP: Varela, 2005. 187p. ONO, Elisabete Yurie Sataque et al. Princípios básicos para análise de micotoxinas. Londrina: UEL, 2007. 72 p. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. 2. ed., rev. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2007. 184 p.			

ROSTAGNO, H. S., ALBINO, L. F. T., DONZELE, J. L. et al. Tabelas brasileiras para aves e suínos. D. ROSTAGNO, H.S. Viçosa: UFV, 186p. 2011.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análises de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3.ed. Viçosa:UFV, 2004. 235p.

SILVA, D.J. Análise de alimentos (métodos químicos e biológicos). Viçosa: UFV, Impr. Univ., 1981. 166p.SAKOMURA, N.K.; ROSTAGNO, H.S. Métodos de pesquisa em nutrição de monogástricos, Jaboticabal:FUNEP, 2007. 283p.

SINDICATO NACIONAL DA INDÚSTRIA DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL - SINDIRAÇÕES. Guia de métodos analíticos. Compêndio brasileiro de Alimentação Animal, 2005.

VALADARES FILHO, S. C.; PAULINO, P. V. R.; MAGALHÃES, K. A. Exigências nutricionais de zebuínos e tabelas de composição de alimentos – BRCORTE. 2 ed. Viçosa : UFV, Suprema Gráfica Ltda. 2009, 142p.

Complementares:

Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia
Animal Feed Science and Technology
Animal Production Science
Acta Scientiarum
Animal Science
Journal of Animal Science
Livestock Production Science
Pesquisa Agropecuária Brasileira
Poultry Science
Revista Ciência Rural
Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal;
Revista Brasileira de Zootecnia
Semina
Small Ruminant Research

SITES IMPORTANTES

www.ncbi.nlm.nih.gov
www.periodicos.capes.gov.br
www.scielo.org

FORMAS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do aprendizado pode ser realizada por meio dos seguintes métodos:

- 1) Prova escrita individual, sem consulta ao material bibliográfico ou qualquer outro tipo de material, podendo ser realizadas até duas (02) provas por semestre;
- 2) Apresentação de seminários, individual ou em grupo, referente aos assuntos abordados no conteúdo programático desta disciplina;
- 3) Apresentação e entrega de trabalho acadêmico referente aos assuntos abordados no conteúdo programático desta disciplina.

Observação: A metodologia de avaliação será determinada pelo professor, não sendo obrigatória a utilização de todas as opções descritas acima.

DATA

ASSINATURA DO PROFESSOR

APROV. NO COLEGIADO

COORD. DO PROGRAMA