

RESUMO DAS UC's OBRIGATÓRIAS - MSA

QUÍMICA E BIOQUÍMICA ALIMENTAR

Esta UC tem como objetivo o estudo dos constituintes dos alimentos, as interações inter- e intra-constituintes, com foco nas reações que envolvem as principais classes de compostos químicos presentes nos alimentos e por fim as alterações, desejáveis e/ou indesejáveis, que podem ocorrer nos alimentos durante a sua manipulação, processamento e armazenamento. A UC combina fundamentos teóricos com práticas laboratoriais, proporcionando aos estudantes adquirir competências para avaliar e interpretar a relação estrutura-funcionalidade e também as interações químicas e bioquímicas que podem causar a perda de qualidade e de segurança dos alimentos durante a sua formulação, processamento e armazenamento.