



MONITORIA DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

Angélica Patrícia Bertolo¹

Cristian Jose Cristofel²

Fábio Henrique Poliseli Scopel³

Fernanda Souza⁴

As análises de alimentos abrangem um conjunto de técnicas utilizadas para caracterizar um produto, se mostrando, desta forma, como uma importante área para o futuro profissional de engenharia de alimentos. A análise de alimentos é aplicada em vários segmentos, seja na indústria alimentícia, pelo controle de qualidade de produtos processados, em diferentes etapas do processamento e no armazenamento do produto acabado, seja em universidades/institutos de pesquisa ou órgãos governamentais para estabelecimento de limites composicionais e identificação de fraudes. A monitoria de análise de alimentos envolve diversas atividades, dentre as quais pode-se destacar o atendimento aos alunos, elaboração de procedimentos de análises, preparo de material para aula prática e acompanhamento de técnicas rotineiras do laboratório de análise de alimentos. Entre as várias análises realizadas no decorrer da monitoria, pode-se destacar: determinação de lipídeos pelo método Bligh-Dyer aplicado a pescados, determinação de proteína pelo método de biureto, determinação de açúcares redutores e totais em méis, análises de leite fluido para verificação de adulterações e conservação, determinação do teor de cafeína em refrigerantes. A maioria das análises apresentaram resultados satisfatórios, sendo estes muito próximos dos encontrados em literatura. No entanto, algumas análises necessitaram de alteração na metodologia para que as mesmas fossem realizadas. A monitoria de análise de alimentos proporciona ao discente monitor a oportunidade de aprofundamento e aperfeiçoamento em técnicas de análises destinadas a alimentos, oferecendo condições que favorecem a formação acadêmica, por representar grande importância no quesito ensino-aprendizagem, além de um maior contato do discente com a prática científica.

Palavras-chave: Monitoria. Análise de alimentos. Procedimentos de análise. Legislação de alimentos.

¹Acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos, *campus* Laranjeiras do Sul-PR, UFFS, Bolsista de monitoria do Edital N°592/UFFS/2013. angelica_bertolo@hotmail.com

²Acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos, *campus* Laranjeiras do Sul-PR, UFFS, Voluntário de monitoria do Edital N°592/UFFS/2013. cristian.cristofel@hotmail.com

³Professor Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul-PR. fabio.scopel@uffs.edu.br

⁴Tecnóloga em Laticínios, técnica do laboratório de Análise de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul-PR. fernanda.souza@uffs.edu.br

