



## MONITORIA DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

Angélica Patrícia Bertolo<sup>1</sup>

Cristian Jose Cristofel<sup>2</sup>

Fábio Henrique Poliseli Scopel<sup>3</sup>

Fernanda Souza<sup>4</sup>

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.

<sup>1</sup>Acadêmico 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](mailto:angelica_bertolo@hotmail.com)

<sup>2</sup>Acadêmico 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](mailto:cristian.cristofel@hotmail.com)

<sup>3</sup>Professor Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul-PR. [fabio.scopel@uffs.edu.br](mailto:fabio.scopel@uffs.edu.br)

<sup>4</sup>Tecnóloga em Laticínios, técnica do laboratório de Análise de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul-PR. [fernanda.souza@uffs.edu.br](mailto:fernanda.souza@uffs.edu.br)

