



DANIEL GRANATO | DOMINGOS SÁVIO NUNES

ANÁLISES QUÍMICAS, PROPRIEDADES FUNCIONAIS E CONTROLE DA QUALIDADE DE ALIMENTOS E BEBIDAS

UMA ABORDAGEM TEÓRICO-PRÁTICA



ELSEVIER

Resumo de Análises Químicas, Propriedades Funcionais e Controle da Qualidade de Alimentos e Bebidas

Neste livro são apresentados e descritos de forma teórica e prática, e em detalhes, os seguintes temas: Avaliação qualitativa e quantitativa da composição química majoritária e minoritária de alimentos, bebidas e extratos de produtos naturais, incluindo a composição de açúcares e fenólicos por métodos espectrofotométricos e por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE).

Métodos de análise de propriedades funcionais associadas aos extratos vegetais e bebidas fontes de compostos bioativos (efeito antiobesogênico, antidiabético, antioxidante in vitro e in vivo, capacidade redutora e poder diante de íons de metais de transição, dentre outros).

Métodos de controle de qualidade analítico relacionado com os processos de medição quantitativos e das matérias-primas agroindustriais. Outros tópicos incluem: avaliação tecnológica de matérias-primas amiláceas e fontes de pectinas, propriedades térmicas e reológicas.

Nos capítulos são descritos os materiais e métodos de análise em forma de protocolo experimental, contendo dicas e todo passo a passo para a realização das análises.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)