

Disciplina	Código	C H	Créditos
Técnicas analíticas instrumentais em alimentos	<b>MPTA25</b>	30	2
<p>Ementa</p> <p>Técnicas espectroscópicas: Ultravioleta-Visível, Infravermelho, Ressonância Magnética Nuclear. Espectrometria de massa. Cromatografia.</p>			
<p>Referências</p> <p>COLLINS, C. H.; BRAGA, G. L.; BONATO, P. S. Fundamentos de Cromatografia. Campinas: Unicamp, 2006.</p> <p>DUYNHOVEN, J.; VAN AS, H.; BELTON, P. S.; WEBB, G. A. Ed. Magnetic Resonance in Foods: Food for thought. Cambridge: RSC, 2013.</p> <p>FARHAT, I. A.; BELTON, P. S.; WEBB, G. A. Ed. Magnetic Resonance in Foods: From molecules to man. Cambridge: RSC, 2007.</p> <p>HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.</p> <p>HOLLER, F. G.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. Princípios de análise instrumental. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.</p> <p>MISTRY, B. D. Handbook of Spectroscopy Data: Chemistry- UV, IR, PMR, CNMR and Mass Spectroscopy.. Jaipur, India: Oxford Book Company. 2009</p> <p>PAVIA, D. L.; LAMPMAN, G. M.; KRIZ, G. S.; VYVYAN, J. Introduction of Spectroscopy: A guide for students of organic chemistry. 4. ed.. Orlando, USA: Saunders College Publishing. 2008.</p> <p>POMERANZ, Y.; MELOAN, C. E. (Autor). Food analysis: theory and practice. 3. ed. New York, NY: Chapman &amp; Hall, c1994.</p>			