

AULA PRÁTICA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS NO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIFIA

Nos dias 12 e 19 de março de 2018, os alunos do sétimo semestre de Nutrição do Centro Universitário Amparense (UNIFIA) tiveram aulas práticas sobre análise de pH de diferentes alimentos (Fig.1) e deterioração (Fig.2) de alimentos, segundo o valor da atividade de água (Aa). O objetivo da aula foi fornecer aos alunos o devido conhecimento sobre o processo de deterioração em alimentos com diferentes valores de Aa, armazenados sob temperatura ambiente e refrigeração; e caracterizar produtos pré-processados, processados e ultra processados, utilizando a técnica do potencial hidrogeniônico (pH).

A realização de aulas práticas no Laboratório de Tecnologia de Alimentos permite que os alunos adquiram experiência prática e técnica para análises básicas de qualidade dos alimentos. Os conteúdos estudados servem de base para várias disciplinas no curso de Nutrição, como, por exemplo, Dietoterapia, Técnica Dietética I e II, entre outras relacionadas à qualidade dos alimentos. As fotos abaixo são o registro dos procedimentos realizados durante a aula.

Figura 1. Verificação de pH de alimentos



Figura 2. Deterioração dos alimentos, pelo método de armazenamento e a atividade de água presente nos mesmos

