

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB

Recredenciada pelo Decreto Estadual N° 16.825, de 04.07.2016

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA – DCT

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUÍMICA – PGQUI

PGSQUIJ023 - Análise de Aromas em Alimentos (45h, 03Cr)

Ementa:

Avanços na metodologia de pesquisa do aroma. CG-Olfatometria. identificação de compostos voláteis importantes para o aroma. aromas de frutas tropicais. análise sensorial como ferramenta de análise.

Bibliografia:

- 1) Taste and Smell. Editors: Krautwurst, Dietmar (Ed.), Springer, Cham, 2017, 199p.
- 2) Bioinspired Smell and Taste Sensors. Editors: Ping Wang, Qingjun Liu, Chunsheng Wu, K. Jimmy Hsia. Springer, Dordrecht, 2015, 328p.
- 3) Design and Analysis of Experiments. Authors: Angela Dean, Daniel Voss, Danel Draguljić. Springer, Cham, 2017, 840p.
- 4) Artigos recentes de periódicos especializados.

