

TP009 E – FEA - UNICAMP

TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO (SENSOMETRIA APLICADA A PESQUISA DE ALIMENTOS COM ADOÇANTES NATURAIS E SINTÉTICOS)

Professor responsável: Helena Maria Andre Bolini

Programa da disciplina

- 1 – Adoçantes em alimentos: histórico
- 2 – Adoçantes naturais e sintéticos
- 3 – Legislação Brasileira e regulamentação em outros países sobre o uso de adoçantes em alimentos
- 4 – Aplicação em alimentos
- 5 - Psicofísica: Lei de Stevens. Determinação de potência adoçante e equivalências em doçura
- 6 – Influência do meio de dispersão no perfil de adoçantes
- 7 – Atualidades no estudo de adoçantes em alimentos
- 8 – Consumo de alimentos contendo adoçantes: tendências e perspectivas

Bibliografia:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Regulamento técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes, em alimentos, com seus respectivos limites máximos, RDC 18, 24 de março de 2008.

Cardoso, J.M.P. & Bolini, H.M.A. (2007). Different sweeteners in peach nectar: Ideal and equivalent sweetness. *Food Research International*, 40, 1249–1253.

Candido, L.M.B. & Campos, A.M. 1996. *Alimentos Para Fins Especiais: Dietéticos*, p. 423, Varela, São Paulo, Brazil.

Cloninger M. R. & Baldwin, R. E. (1974) L-Aspartyl-L-Phenylalanine Methyl Ester (Aspartame) as a sweetener. *Journal of Food Science*. 39, 2, 347–349

Meilgaard, M., Civille, G.V. & Carr, B.T. (2004). *Sensory Evaluation Techniques*, 3rd edn. 387 pp. Boca Raton, New York: CRC Press.

Moskowitz, H. R. (1970). *Ratio scales of sugar sweetness*. *Percept. Psychoph.*, 7(5), 315–320.

Stone, H. & Oliver, S.M. (1969). Measurement of the relative sweetness of selected sweeteners and sweetener mixtures. *Journal of Food Science*, 34, 215–222.

Stone, H. & Sidel, J. L. (2004) *Sensory evaluation practices*. Amsterdam: Elsevier.