



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE TECNOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**TÓPICOS ESPECIAIS: BIOACESSIBILIDADE DE ELEMENTOS INORGÂNICOS
E COMPOSTOS BIOATIVOS EM ALIMENTOS**

Carga horária: 45 h

Créditos: 3

Ementa:

Introdução. Alimentos como fonte de nutrientes. Elementos inorgânicos em alimentos. Compostos bioativos em alimentos. Bioacessibilidade de elementos inorgânicos em alimentos. Bioacessibilidade de compostos bioativos em alimentos. Técnicas instrumentais usadas na análise de bioacessibilidade de elementos inorgânicos e compostos bioativos.

Bibliografia:

Cozzolino, S. M F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Editora Manole LTDA, 960p, 2020.

US Pharmacopeia XXIV & National Formulary. Rockville: The United States Pharmacopeial Convention, v.19, 2000.

André Brodkorb, Lotti Egger, Marie Alminger, Paula Alvito, Ricardo Assunção et al. INFOGEST static in vitro simulation of gastrointestinal food digestion. Nature Protocols, v. 14, 991–1014, 2019.

Skoog, Hooler and Nieman. Princípios de análise instrumental, 6ª Ed., Editora Bookman, 1056p, 2009.

Ramalho, A. Nutrientes e Compostos Bioativos - uma Abordagem Metabólica e Terapêutica. Editora Atheneu, 344p, 2022.