

Data de entrega do relatório de Composição Centesimal dia 19/06/2020

O relatório deverá conter:

- Introdução: Importância da Composição Centesimal (breve...)
- Objetivo: Determinar a composição centesimal de carne patinho cru sem gordura (número 376 pag 50 ou torrada integral número 63 pag 28)
- Resultados e Discussão:

Tabela de composição centesimal

Carne	Torrada
Percentual	
Umidade	
Cinzas	
Fibras	
Gordura	
Proteína	
Carboidratos (diferença)	

Discussão: se os resultados estão exatos (igual a tabela de referência TACO), maiores que a TACO, menores que a a TACO ou inexatos.

Os resultados estão precisos? Tem relação com desvio padrão das repetições. Expressar os resultados em VMP.

Nos cálculos utilizar o valor médio de umidade do SEU GRUPO para converter base seca em base úmida os dados de carne (cinzas, gordura, proteína estão em base seca que deverá ser convertido em base úmida para comparar com a TACO que está em base úmida.

Para carne colocar zero na fibra. E os CHO será pela diferença dos demais resultados.

**Para o resultado de somente fibra os grupos de torrada comparar os dados com o número 52 da TACO.**

Torrada integral (somente os grupos de torrada terão o resultado de fibra). Mas, seria importante os grupos de carne realizarem os cálculos sem colocar no relatório para treino.

Torrada integral está toda em base úmida comparar direto os dados com a TACO.

Todos os alunos deverão saber converter os dados de base úmida para seco e o contrário de base seca para úmida.

Para isso treinar utilizando o valor médio de umidade de seu grupo