

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS  
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA (FBA0201)

**PRÁTICA: Homogeneização de amostra**

**Objetivo geral:** Determinar a composição centesimal de uma dieta.

**Objetivo específico:** Tornar a amostra homogênea para as análises subsequentes

**Método:**

- Cada grupo deverá pesar sua parte da amostra e pré-preparar conforme a tabela a seguir:

Grupo	Alimento	Pesar (CADA GRUPO)	Pré-preparo
1 e 2	Carne, boi, alcatra, frita (c/ óleo de soja), c/ sal	110 g	Picar a carne em pedaços pequenos. Pesar 60 g de água em um Becker.

Grupo	Alimento	Pesar (CADA GRUPO)	Pré-preparo
3 e 4	Salada, tomate, c/ azeite de oliva, c/ sal	70 g	Picar em pedaços pequenos. Adicionar 0,22 g de sal e 6,33 g de azeite.

Grupo	Alimento	Pesar (CADA GRUPO)	Pré-preparo
5 e 6	Salada, alface americana, c/ azeite de oliva, c/ sal	40 g	Picar em pedaços pequenos. Adicionar 0,13 g de sal e 5,69 g de azeite.

Grupo	Alimento	Pesar (CADA GRUPO)	Pré-preparo
7 e 8	Arroz, polido, cozido, c/ óleo, cebola e alho, c/ sal	160 g	Não há. Pesar 60 g de água em um Becker.

Grupo	Alimento	Pesar	Pré-preparo
9	Feijão, carioca, cozido (50% grão e 50% caldo), c/ óleo, cebola e alho, c/ sal	2 porções de 160 g, cada uma	Não há.

1. As porções pesadas por todos os grupos, unidas, serão equivalentes a 2 (dois) pratos da refeição.
2. Conforme chamado pela ordem (1, 3, 5, 7, 9, 2, 4, 6, 8, 9), cada grupo deverá levar seu alimento para a bancada de processamento.
3. Processar o alimento seguindo as orientações do monitor
4. Para o processamento da carne, adicionar mais 60 gramas de água.
5. Para o processamento do arroz, adicionar mais 60 gramas de água
6. Ao final, todos os alimentos processados estarão homogeneizados formando uma pasta única.
7. Esta pasta deverá ser espalhada em bandejas de alumínio para a secagem em estufa à vácuo a 60°C.
8. Duas porções de 40 gramas cada deverão ser separadas para a **Análise de Umidade**.