



DISCIPLINA DE BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS APLICADA AO CURSO DE NUTRIÇÃO: A EXPERIÊNCIA DA MONITORIA

Vinícius Stone, Thiago Antunes, Paula Krebs, Elisângela Rosa, Cristiane Matté
Bioquímica dos Alimentos A - Departamento de Bioquímica/ICBS

Os conteúdos ministrados na disciplina “Bioquímica dos Alimentos A” consistem em: metabolismo de ácidos nucleicos, síntese proteica, estrutura das proteínas, enzimas, metabolismo energético, metabolismo de carboidratos e de lipídeos.

[Clique aqui para entrar no chat agora](#)

15:59: VINICIUS STONE SILVA entrou no chat

Dentre as aulas práticas está a intitulada “Identificação de lectinas em alimentos”, que visou mostrar aos alunos a presença das lectinas no feijão cru, feijão cozido em garrafa térmica por aproximadamente dez horas e feijão cozido na panela de pressão.

Para detectar a presença das lectinas nas três amostras de feijão, foi utilizada técnica de hemaglutinação, onde a amostra diluída foi pipetada sobre lâminas contendo eritrócitos, os resultados demonstraram que o feijão cozido em garrafa térmica possui uma quantidade de lectinas similar a do feijão cru, demonstrando que esta técnica de cocção não é adequada.

A disciplina aborda os conteúdos de bioquímica em aulas teóricas e práticas, além de utilizar como apoio aos alunos um chat no Moodle, duas vezes por semana, com objetivo de sanar as dúvidas dos alunos, participam do chat os monitores e a professora.

- Bioquímica dos Alimentos A - 2ª área - 11/06 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - 3ª área - 14/06 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - 3ª área - 18/06 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - 3ª área - 21/06 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - 3ª área - 25/06 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - 3ª área - 28/06 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - 3ª área - 01/07 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - 3ª área - 02/07 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - Recuperações - 08/07 - 20h
- Bioquímica dos Alimentos A - Recuperações - 09/07 - 20h

As lectinas são proteínas que se ligam facilmente a glicoproteínas ou carboidratos, possuem um fator antinutricional, são capazes de inibir a atividade de enzimas digestivas, diminuindo a absorção de nutrientes, também causando alterações em órgãos como intestino delgado, baço e timo, estas alterações podem ser letais, as lectinas são desnaturadas através do cozimento.

