

---

**Código:** BiSuALM.113

**Disciplina:** Métodos de Controle da Qualidade do leite

**Pré-requisito(s):** Tecnologia de Leites e derivados II

**Co-requisito(s):** -

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 16.6	<b>Prática:</b> 33.2	<b>Total:</b> 49.8

---

**Ementa:**

Fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Microbiologia do leite. Controle de qualidade e legislação de leite de consumo. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Análises físico químicas e testes de plataforma para recepção do leite. Pesquisa de conservantes e reconstituintes. Classificação higiênica.

---

**Objetivo Geral:**

Espera-se que o aluno seja capaz relacionar conhecimento sobre a produção do leite e os riscos relacionados a sua obtenção de forma inadequada. Conhecer as esferas de fiscalização do leite para consumo. Objetivos específicos:

---

**Objetivo Específico:**

Por meios dos conteúdos a serem abordados e investigados espera-se que o aluno seja capaz de demonstrar conhecimentos sobre: - Fundamentos da fisiologia da lactação; entender a necessidade de obter uma matéria prima de qualidade; capacitar o aluno para conhecer a, composição e síntese do leite; Capacitar o aluno para conhecer a Influência da qualidade microbiológica do leite; Importância da Contagem de células somáticas no controle de qualidade; Realizar e interpretar análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos; Adotar ações necessárias com base nos laudos de análise físico –



química e microbiológica.

---

**Bibliografia Básica:**

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 4. ed. e 5. ed. Santa Maria, RS: Ed.UFSM, 2010/2013. 203 p. ISBN 9788573911398. Número de chamada: 637.127 T853m 2013 (BI) e Número de chamada: 637.127 T853m (BI)

SILVA, J.C.P.M. da; VELOSO, C. M. **Manejo para maior qualidade do leite**. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2011. 181 p. ISBN 9788562032196. 637.1 S586m 2011 (BI)

PHILPOT, W. N.; NICKERSON, S. C. **Vencendo a luta contra a mastite**. [S. l.]: Westfalia Landtechnik do Brasil, 2002. 192 p. Número de chamada: 636.2089819 P571v

---

**Bibliografia Complementar:**

LUQUET, F. M. **O leite: do úbere à fábrica de laticínios**. Portugal: Publicações Europa-América, 1985. 444 p. (Euroagro) 637.1 L965l v.1

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. 15 ed. São Paulo: Nobel, 1987. 320 p. Número de chamada: 637.1 B419t (BI)

PRATA, L. F. **Fundamentos da Ciência do Leite**. Funep/FCAV/UNESP, 2001. 287p. Número de chamada: 637 P912f

OLIVEIRA, A. J. De; CARUSO, J. G. B. **Leite: obtenção e qualidade do produto fluido e derivados**. Jaboticabal-SP: Fealq, 1996. 80 p. Número de chamada: 637.1 O48l v.2

MACHADO, P.F. **Controle da mastite**. São Paulo: Schering-Ploug Coopers, [2005]. 38 p. 636.089 M149c (BC)

---