



---

**Código:** BiSuALM.125

**Disciplina:** Tecnologia de Carnes, Derivados e Pescado

**Pré-requisito(s):** Métodos de Conservação de Alimentos

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

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 33.2	<b>Prática:</b> 49.8	<b>Total:</b> 83

---

**Ementa:**

A carne como alimento. Importância econômica. Composição da carcaça. Composição da carne. Valor nutritivo. Músculos e tecidos associados. Contração e relaxamento muscular. Tipos de fibras musculares. Conversão do músculo em carne e fatores que afetam esta transformação. Propriedades da carne fresca. Produtos Cárneos. Fundamentos tecnológicos de conservação e industrialização de produtos cárneos: aplicação de frio (refrigeração e congelamento), cura e salga, defumação, emulsão, tratamento térmico, controle de umidade e fermentação.

---

**Objetivo Geral:**

Promover o estudo e a compreensão da ciência e da tecnologia de carnes, formando profissionais aptos a atuarem na indústria de carnes, com capacidade de propiciar melhorias neste setor agroindustrial e interessados no aperfeiçoamento contínuo.

---

**Objetivo Específico:**

1. Conhecer conceitos relacionados à ciência da carne: composição da carne e valor nutricional, estrutura e a organização do músculo e tecidos.
2. Compreender o processo da contração muscular e relacionar este processo com a tecnologia de carnes.
3. Relacionar o processo de conversão do músculo em carnes com as



principais alterações musculares.

4. Conhecer as propriedades da carne fresca e os fatores que afetam estas propriedades.

5. Aprender sobre os princípios do processamento, estocagem e preservação de carnes.

6. Elaborar produtos cárneos.

---

### **Bibliografia Básica:**

BRESSAN, M. C.; PEREZ, J.R.O. **Processamento e controle de qualidade em carne, leite, ovos e pescado: tecnologia de carnes e pescados.** Lavras: UFLA, 1997. 225 p. Número de chamada: 664.9 B843p

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. Número de chamada: 664.9 L415c (BC)

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos, alimentos de origem animal.** Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. Número de chamada: 664 P434t v. Ufg, 1995. v.1. 571 p. Número de chamada: 664.9 P226c v.1 (BI)

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças.** 2. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2014. 336 p. Número de chamada: 664.902 G631t 2014 (BI)

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e qualidade da carne: fundamentos.** Viçosa: Ed. UFV, 2013. 197 p. (Série didática). Número de chamada: 664.907 G633c 2013 (BI)

PARDI, M. C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne. Volume I: Ciência e higiene da carne. Tecnologia da sua obtenção e transformação.** Goiânia-GO: Cegraf-Ufg, 1995. v.1. 571 p. Número de chamada: 664.9 P226c v.1 (BI)

---

### **Bibliografia Complementar:**

CENTRO DE TECNOLOGIA DE CARNES - CTC do Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL. **Princípios do processamento de embutidos cárneos.** Campinas, 2005. 664.9 L555p (BC).

CENTRO DE TECNOLOGIA DE CARNES - CTC do Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL. **Curso sobre qualidade e processamento de presunto cozido e apresuntado.** Campinas - SP, 1995. 664.9 A696c.



GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos:** métodos de conservação de alimentos. 7. ed. São Paulo: Nobel, 2002. 664 G279m (BC).

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. Número de chamada: 664.9 L415c

(BC)ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos, alimentos de origem animal.** Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. Número de chamada: 664 P434t v.2

PRATA, L.F.; FUKUDA, R. T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes.** Jaboticabal: Funep, 2001. 664.907 P912f (BC)

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes:** fundamentos e metodologias. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 599 p. 664.907 R175a.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos.** 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 614.31 R551c (BC).

SHIMOKOMAKI, M. et al. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes.** São Paulo: Varela, 2006. 664.9 S555a (BC).

TERRA, A. M.; FRIES, L. L. M; TERRA, N. N. **Particularidades na fabricação do salame.** São Paulo: Varela, 2004. 152 p. 664 CX282.

TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M.; TERRA, L. M. **Defeitos nos produtos cárneos:** origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p. 664.904 T323d (BC).

---