



Código: BiSuALM.128

Disciplina: Tecnologia de Leites e Derivados I

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

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 33.2	Prática: 33.2	Total: 66.4

Ementa:

Síntese, composição, propriedades físico-químicas, microbiológicas e processamento de leite de consumo; controle de qualidade e legislação de leite de consumo; composição, propriedades físico-químicas, microbiológicas e processamento de produtos lácteos concentrados e desidratados; equipamentos em processos de evaporação, concentração e desidratação; composição, propriedades físico-químicas, microbiológicas e processamento de creme de leite, manteiga, sorvetes e picolés; legislação pertinente.

Objetivo Geral:

Apresentar e caracterizar os processos de produção e processamento de leite de consumo e derivados lácteos.

Objetivo Específico:

Reconhecer e distinguir os processos de produção higiênica de leite de consumo, ressaltando a importância de higiene dos manipuladores, do ambiente, de equipamentos e utensílios; identificar os microrganismos presentes e/ou veiculados pelo leite de consumo e seus derivados; reconhecer os processos de produção de produtos lácteos concentrados e desidratados, creme de leite, manteiga, sorvetes e picolés; legislação pertinente.



Bibliografia Básica:

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. 15. ed. São Paulo: Nobel, 1987. Número de referência: 637.1 B419t

MONTEIRO, A. A. **Tecnologia de produção de derivados de leite**. Viçosa, MG: Ed. UFV. 2011. Número de referência: 637.1 M775t

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 3. ed. Santa Maria, RS: Ed. UFSM. 2008. Número de referência: 637.127 T853m

Bibliografia Complementar:

FERREIRA, C. L. de I. f. **Acidez em leite e produtos lácteos: aspectos fundamentais**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 1999. Número de referência: 637.1 F383a (BI)

LUQUET, F. M. **O leite: do úbere à fábrica**. Portugal: Publicações Europa-América. 1985. Número de referência: 637.1 L965l

MAHAUT, M. **Productos lácteos industriales**. Zaragoza, ES: Acribia. 2004. Número de referência: 637.1 M214p

NOVA LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS: REVISADA, AMPLIADA E COMENTADA. São Paulo: Fonte Comunicações. 2002. Número de referência: 637.12 N935

OLIVEIRA, A. J. de.; CARUSO, F. G. B. **Leite: obtenção e qualidade do produto fluído e derivados**. Jaboticabal, SP: FEALQ, 1996. Número de referência: 637.1 O48l

PRATA, L. F. **Fundamentos da ciência do leite**. Jaboticabal, SP: UNESP, 2001. Número de referência: 637.3 P992f
