



Código: BiSuALM.129

Disciplina: Tecnologia de Leites e Derivados II

Pré-requisito(s): Tecnologia de Leites e Derivados I

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 33.2	Prática: 33.2	Total: 66.4

Ementa:

Tecnologia de produtos lácteos fermentados: composição, propriedades físico-químicas, microbiológicas e tratamento térmico do leite; controle de qualidade e legislação; culturas lácticas e tipos de fermentações; reações bioquímicas e metabólitos em fermentações lácticas; processamento de leites fermentados. Tecnologia de queijos: seleção, padronização e tratamento térmico do leite; coagulação do leite e os mecanismos envolvidos; fabricação, processos de salga, maturação, instalações, equipamentos e defeitos em queijos; legislação pertinente.

Objetivo Geral:

Apresentar e caracterizar os processos de produção de produtos lácteos fermentados e queijos.

Objetivo Específico:

Reconhecer e distinguir os processos de produção higiênica de leites fermentados; ressaltar a importância de higiene dos manipuladores, do ambiente, de equipamentos e utensílios; identificar as culturas lácticas e tipos de fermentações; processos envolvidos durante as fermentações lácticas; tecnologia e produção de leites fermentados; defeitos e legislação pertinente. Reconhecer e distinguir os processos de produção de queijos: seleção, padronização e tratamento térmico do leite; coagulação do leite e os mecanismos envolvidos; fabricação de queijos frescos, maturados e queijos



finos; processos de salga, maturação, instalações, equipamentos e defeitos em queijos; legislação pertinente.

Bibliografia Básica:

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

FERREIRA, C.L.de L.F. **Produtos lácteos fermentados: aspectos bioquímicos e tecnológicos**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005. 112 p. (Cadernos didáticos ; Ciências exatas e tecnológicas ; 43) Número de chamada: 637.1 F383p (BI)

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

Bibliografia Complementar:

ALBUQUERQUE, L. C. **Queijos finos: origem e tecnologia estatística do mercado de leite e queijos**. Juiz de Fora, MG: (S.N.), 1995. Número de referência: 637.3 A345q

DUTRA, E. R. P. **Fundamentos básicos da produção de queijos**. Juiz de Fora, MG: Templo, 2017. Número de referência: 637.3 D978f 2017 (BI) • FERREIRA, C. L. de I. f. **Produtos lácteos fermentados**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV. Número de referência: 637.1 F383p

FURTADO, M. M. **Queijos finos maturados por fungos**. São Paulo: Milkbizz, 2003. Número de referência: 637.35 F992q

KEATING, P. F.; VALLE, J. L.E. do. **Tecnologia de queijos maturados por fungos superficialmente**. Campinas, SP: Ital, 1982. 17 p. (Instruções Técnicas (ITATL) ; 20 - ISSN 0074-0152) Número de chamada: 637.3 K25t (BI)

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

MARTINS, E. **Manual técnico na arte e princípios da fabricação de queijos**. Alto Piquiri, PR: Coalhopar, 2000. Número de referência: 637.3 M379m

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

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



SCOTT, R. **Fabricación de quesos**. 2. ed. Zaragoza,ES: Acribia, 2000.
Número de referência: 637.3 S658f

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
