



---

**Código:** BiSuALM.133

**Disciplina:** Tecnologia de Produtos Agropecuários

**Pré-requisito(s):** -

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

---

<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b>	<b>Prática:</b>	<b>Total:</b>

---

**Ementa:**

Noções de microbiologia de alimentos e alterações em alimentos. Princípios gerais de higiene, controle de qualidade e segurança alimentar. I - Métodos de conservação de alimentos: Fundamentos e importância da conservação dos alimentos. Princípios e métodos de conservação dos alimentos. Conservação pelo frio, calor, secagem. Considerações sobre alguns aditivos utilizados nos alimentos. Principais causas das alterações dos alimentos. II - Processamento de produtos de origem vegetal: Frutas e hortaliças: Conservação de frutas pela adição de açúcares: doces em massa. Conservação de vegetais com base na modificação do pH: conservas vegetais acidificadas por adição de ácido comestível. Grãos e cereais: Caracterização química, física e morfológica de grãos. Conservação de grãos. Alteração nos grãos durante o armazenamento. Processos operacionais de moagem e beneficiamento de grãos. III - Processamento de produtos de origem animal: Carne: A carne como alimento. Importância econômica da carne. Manejo pré abate e abate humanitário de animais. Rendimento e composição da carcaça. Fundamentos de inspeção em carnes. Classificação de carnes. Propriedades da carne fresca. Processamento de produtos cárneos. Leite: definição e composição química. Qualidade do leite: obtenção higiênica, importância do resfriamento, legislação pertinente, análises laboratoriais e parâmetros para o pagamento por qualidade. Impacto dos resíduos de antibióticos no leite. Tratamento térmico do leite. Processamento de produtos lácteos. IV - Embalagens de alimentos.

---



**Objetivo Geral:**

Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais da tecnologia aplicada ao processamento de produtos agropecuários.

---

**Objetivo Específico:**

Conhecer os princípios básicos dos métodos de conservação de produtos agropecuários, tecnologias de fabricação, legislação vigente e embalagens de alimentos.

---

**Bibliografia Básica:**

CAMARGO, Rodolpho de. **Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984. 298 p. ISBN 8521301693. Número de chamada: 664 C172t (BI)

DENDY, D. A. V.; Dobraszcyk, B. J. **Cereales y productos derivados: química y tecnología**. Zaragoza, ES: Acribia, 2003. 537 p. ISBN 84-200-1022-7. Número de chamada: 664.7 D391c (BC)

FELLOWS, P J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. Número de referência: 664 F322t (BI)

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos: métodos de conservação de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Nobel, 2002. 284 p. Número de chamada: 664 G279m (BC)

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)

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

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

---

**Bibliografia Complementar:**

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

BRANDÃO, F. **Manual do armazenista**. Viçosa: UFV, 1989. 269p. Número de



chamada: 631.568 B817m

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras, MG: UFLA, 2005. 783 p. Número de chamada: 664.807 C543p

GOMES, Maria Salete de Oliveira. **Conservação pós-colheita: frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa, 1996. 134 p. ISBN 8585007818. Número de chamada: 664.85 G633c

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

JORGE, N. **Embalagens para alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual de São Paulo, 2013. 194p.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 242 p. Número de chamada: 664 K75b

JORGE, N. **Embalagens para alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual de São Paulo, 2013. 194p.

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

OETTERER, M.; REGITANO-D&#39;ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p. Número de referência: 664 O29f

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

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. v.1. 294 p. Número de referência: 664 P434t v.1 (BC)

---