
Código: BiTiALI.093

Disciplina: Produtos Agropecuários II

Pré-requisito(s): -

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 33.2	Prática: 33.2	Total: 66.4

Ementa:

Noções de microbiologia de alimentos e alterações em alimentos. Princípios gerais de higiene, controle de qualidade e segurança alimentar. Tecnologia de Leite e derivados: Leite: definição e composição química. Qualidade do leite e legislação pertinente (Instrução Normativa nº 62), análises laboratoriais e parâmetros para o pagamento por qualidade. Importância do resfriamento. Tratamento térmico do leite. Impacto dos resíduos de antibióticos no leite. Fundamentos da tecnologia de processamento de leite e derivados: equipamentos, instalações, industrialização dos principais produtos. Tecnologia de carnes e derivados: Manejo pré-abate e abate humanitário de animais. Classificação e rendimento de carcaça. Cortes comerciais. Transformação de músculo em carne e defeitos. Classificação de carnes. Composição química da carne e fatores determinantes. Processamento de carnes e derivados.

Objetivo Geral:

Compreender os princípios de higiene, tecnologia e controle de qualidade de alimentos aplicados na obtenção, conservação e industrialização da matéria-prima e dos produtos agroindustriais.

Objetivo Específico:

Tecnologia de Leite e derivados: • Aprender sobre os princípios da obtenção, estocagem, conservação e avaliação da matéria-prima para a indústria de alimentos; • Executar e orientar o processamento adequado da



matéria-prima e dos produtos agroindustriais; • Conhecer e cumprir as normas de legislação e padrões relacionados à qualidade e à tecnologia de leite e derivados; • Compreender o impacto da qualidade do leite na sua cadeia produtiva; • Desenvolver a aptidão necessária para a assistência técnica ao produtor rural.

Tecnologia de carnes e derivados: • Conhecer conceitos relacionados à ciência da carne: composição da carne e valor nutricional, estrutura e a organização do músculo e tecidos. • Compreender o processo da contração muscular e relacionar este processo com a tecnologia de carnes. • Relacionar o processo de conversão do músculo em carnes com as principais alterações musculares. • Aprender sobre os princípios do processamento, estocagem e preservação de carnes.

Bibliografia Básica:

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

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

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

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

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 referência: 664.902 G631t 2014

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

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:

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 referência: 664.9 B843p

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

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

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

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 referência: 664.9 P226c v.1 (BI)

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

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