

---

**Código:** BiTsALM.032

**Disciplina:** Processamento de Produtos Agroindustriais

**Pré-requisito(s):** -

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

---

| <b>Carga Horária</b> |                      |                    |
|----------------------|----------------------|--------------------|
| <b>Teórica:</b> 49.8 | <b>Prática:</b> 49.8 | <b>Total:</b> 99.6 |

---

**Ementa:**

Tecnologia de Frutos e Hortaliças Princípios básicos da tecnologia pós-colheita de frutos e hortaliças. Operações preliminares no processamento de frutos e hortaliças. Conservação de frutas pela adição de açúcares. Conservação de vegetais com base na modificação do pH: conservas vegetais acidificadas por adição de ácido comestível. 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:**

Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais da tecnologia aplicada ao processamento dos produtos agroindustriais: frutas e hortaliças, leite e derivados, carnes e derivados.

---



### **Objetivo Específico:**

Tecnologia de Frutos e Hortaliças Indicar a tecnologia adequada de preparação da matéria-prima para o processamento de derivados de frutos e hortaliças; Conhecer os princípios básicos dos métodos de conservação de Frutos e Hortaliças pela adição de açúcares e abaixamento do pH. 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; 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

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

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 chamada: 664 G279m(BC)

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

PASCHOALINO, J. E. **Processamento de hortaliças: manual técnico**. Campinas, SP: Itai, 1994. 70 p. Número de chamada: 664 P279p v.4

SOLER, M. P. et al. **Frutas: compotas, doce em massa, geléias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa**. Campinas: Itai, 1995. 73p. Número de chamada: 664S685f

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

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

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

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.; CARUSO, F. G. B. **Leite**: obtenção e qualidade do produto fluído e derivados. Jaboticabal, SP: FEALQ, 1996. Número de referência: 637.1 O48I

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

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

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

TOCCHINI, R. P.; NISIDA, A. L. A. C.; DE MARTIN, Z. J. **Industrialização de polpas, sucos e néctares de frutas**: manual. Campinas, SP: Ital/Fruthotec, 1995. 85 p. Número de chamada: 664.804 T631i

---