



## PROGRAMA DE DISCIPLINA PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### INFORMAÇÕES GERAIS

<b>Código:</b> Eng 362	<b>Créditos:</b> 04	<b>Carga Horária:</b> 60 horas-aula	<b>Tipo:</b> Optativa
<b>Turma:</b>			<b>Semestre:</b>
<b>Professor:</b>			<b>Matrícula:</b>

## 1 EMENTA

Composição bioquímica, principais componentes e características organolépticas do leite, carne, pescado, ovos e mel. Processos tecnológicos industriais aplicados em carne, leite, pescado, ovos e mel.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

Levar o discente a conhecer, de forma geral, as principais reações químicas e bioquímicas que ocorrem em alimentos cárneos, lácteos, pescados, ovos e mel; assim como os principais processamentos tecnológicos aplicados em produtos de origem animal.

### 2.2 Objetivos Específicos

- Levar o discente a conhecer as reações químicas e bioquímicas existentes em carnes, leite, pescado, ovos e mel para obtenção de matéria prima de boa qualidade.
- Levar o discente a conhecer os principais processos tecnológicos aplicados em produtos cárneos e pescados para obtenção de emulsionados, defumados, fermentados e outros.
- Levar o discente a conhecer os principais processos tecnológicos aplicados em produtos lácteos para obtenção queijo, ricota, requijão iogurte e outros.
- Levar o discente a conhecer os principais processos tecnológicos aplicados em produtos com mel.

## 3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Transformações químicas e bioquímicas existentes em carnes, leite, pescado, ovos e mel, desde a matéria prima até o produto final. Tecnologia de produtos cárneos; tecnologia de produtos lácteos, tecnologia de produtos de pescado; tecnologia de produtos de ovos; tecnologia de produtos de mel.

## 4 METODOLOGIA

### 4.1 Ensino

Aulas expositivas, vídeos e seminários.

### 4.2 Avaliação

- Prova
- Apresentação de seminários

Item avaliativo	Valor	Peso
Seminários	10	5,0
Prova	10	5,0
Total	20,0	10,0

## 5 BIBLIOGRAFIA

### 5.1 Básica

CONTRERAS. Qualidade da Carne, editora Varela, 2006.

CONNEL, J.J. Control de la calidad del pescado. Zaragoza: Acribia, 2001

MARCHINI, L.C.; SODRÉ, G.S.; MORETI, A.C.C.C. Produtos apícolas – legislação brasileira. Ribeirão Preto: A.S. Pinto, 2005.

FOSCHIERA, J.L. Industrialização do leite: análises e produção dos derivados. Porto Alegre: Metrópole. 2004.

### 5.2 Complementar

BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº30.691, de 29- 03-52 alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25-06-62, 1.236 de 02-09-94, nº1.812 de 08-02-92

GIRARD, J.P. Tecnología de la Carne e de los Productos Cárnicos. - ed. Acribia. 2001.

LUDORFF, W. El pescado y los productos de la pesca. Zaragoza: Acribia, 2002.

EVANGELISTA, J. Tecnología de alimentos, 2ª edição, São Paulo: Atheneu, 1994.

FELLOWS. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática, 2ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDÓNEZ, J.A. Tecnología de alimentos – alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2004.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne; Ciência e Higiene da Carne, Goiânia, CEGRAF-UFG,1993.