



Universidade Federal do Ceará
Centro de Ciências Agrárias
Curso de Agronomia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Ano/Semestre
1989.2

I – Identificação		
Centro		
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS		
Departamento		
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		
Disciplina	Código	Créditos/Carga Horária
Tecnologia de Produtos Agropecuários	AJ0030	Créditos: 06 Carga Horária: 96h

II – Ementa
Tecnologia do leite, Tecnologia da carne: visa dar ao aluno uma visão global do que se pode aproveitar de forma racional no que diz respeito a matéria-prima de origem animal. Um outro objetivo é familiarizar o aluno com técnicas industriais específicas. Estudo de conservas vegetais. Óleos e gorduras vegetais. Desidratação de alimentos. O programa objetiva dar um enfoque geral e abrangente sobre os principais métodos de preservação de produtos alimentícios de origem vegetal.

III - Descrição do Conteúdo
LATICÍNIOS
<ul style="list-style-type: none">- Considerações gerais sobre o leite. Aspectos qualitativos e quantitativos de produção;- Composição química. Flora microbiana;- Análises principais do leite (densidade, ácidos, gordura EST, ESD, prova do álcool ou alizarol, etc.);- Tratamentos térmicos para o leite;

- Estudos sobre a pasteurização HTST, transporte, embalagem e distribuição de leite;
- Estudo sobre crioscopia. Pesquisas das enzimas fosfatase e peroxidase;
- Elaboração caseira e industrial de manteiga;
- Estudos sobre leites modificados. Elaboração industrial de iogurte;
- Elaboração industrial e caseira de doce de leite;
- Tecnologia básica de elaboração de queijos.

CARNE

- Composição química da carne;
- Aspectos básicos do aproveitamento industrial da carne;
- Transformações bioquímicas pós-morte do animal;
- Teoria sobre embutidos e defumados;
- Linha de abate industrial.

CONSERVAS VEGETAIS

- Princípios gerais de conservação de alimentos;
- Método Appert;
- Métodos gerais de industrialização de frutos;
- Conservação por açúcar;
- Industrialização do caju;
- Estudos preliminares do estabelecimento de uma indústria de conservas.

FERMENTAÇÃO INDÚSTRIAS

- Fermentação alcoólica;
- Fermentação acética.

ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

- Estrutura e composição de óleos e gorduras;
- Classificação de óleos e gorduras;
- Extração mecânica de óleos vegetais;
- Extração por solventes de óleos vegetais;
- Refinação de óleos.

FIBRAS VEGETAIS

- Importância das características físicas de fibra do algodão na tecnologia

PARTE PRÁTICA

UNIDADE I – CONSERVAS VEGETAIS

- Estudos das instalações da Fábrica-Escola;
- Doces em massa;
- Elaboração de xarope;
- Doces em calda;
- Suco de frutas;
- Visita a uma fábrica de latas.

UNIDADE II – FERMENTAÇÕES INDUSTRIAIS

- Fermentação alcoólica. Destilação;
- Determinação de ácido acético em vinagre.

IV – Bibliografia

Básica:

BEHMER, M. L. A. **Laticínios**. Ed. Melhoramentos. 1956.

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. São Paulo: Nobel.

DAVIS, J. G. **Cheese**. Churchill Livigstone. Londres. 1967.

FREITAS, L. M. M. **Exploração Leiteira**. ANPES. São Paulo. 1978.

MUR, A. G. **Industrias Derivadas de La Leche**. Salvat Editores. Barcelona. 1954.

ESCOBAR, J. E. **Tecnologia Prática da Carne**. Zaragoza: Acribia. 1973.

LAWRIE, R. A. **Ciência de la Carne**. Zaragoza: Acribia. 1977.

Complementar: