



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Ano/Semestre
1999/2

I – Identificação

Centro CIÊNCIAS AGRÁRIAS		
Departamento TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		
Disciplina	Código	Créditos/Carga Horária
TECNOLOGIA DOS PRODUTOS AGROPECUÁRIOS I	AJ023	Aulas Teóricas: Aulas Práticas: Estágio:

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.

III - Descrição do Conteúdo

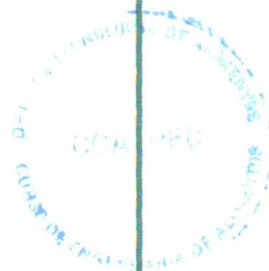
I- LATICÍNIOS

1. Considerações gerais sobre o leite. Aspectos qualitativos e quantitativos de produção.
2. Composição química. Flora microbiana.
3. Análises principais do leite (densidade, ácidos, gordura EST, ESD, prova do álcool ou alizarol, tec.

4. Tratamentos térmicos para o leite
5. Estudos sobre a pasteurização HTST, transporte, embalagem e distribuição de leite.
6. Estudo sobre crioscopia. Pesquisas das enzimas fosfatase e peroxidase
7. Elaboração caseira e industrial de manteiga
8. Estudos sobre leites modificados. Elaboração industrial de iogurte
9. Elaboração industrial e caseira de doce de leite
10. Tecnologia básica de elaboração de queijos.

II. Carne

1. composição química da carne
2. aspectos básicos do aproveitamento industrial da carne
3. transformações bioquímicas pós-morte do animal
4. teoria sobre embutidos e defumados
5. linha de abate industrial



IV – Bibliografia

- 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, 197
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