

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Leite: Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Engenharia Química	<b>SIGLA:</b> FEQUI	
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 0 horas	<b>CH TOTAL:</b> 45 horas

**1. OBJETIVOS**

Ao final do curso, o aluno deverá entender quais os principais microrganismos que se desenvolvem no leite e derivados e como controlá-los no processo.

**2. EMENTA**

Microbiologia do leite e derivados. Culturas lácteas e probióticas em leite e derivados. Microbiologia preditiva. Termobacteriologia. Toxicologia. Higiene e controle de qualidade de leite.

**3. PROGRAMA****1. Microbiologia do leite**

- 1.1 Microbiologia do leite cru
- 1.2 Microbiologia do processamento do leite pasteurizado
- 1.3 Microbiologia do processamento do leite UHT
- 1.4 Microbiologia do processamento de leites concentrados e desidratados
- 1.5 Culturas lácticas e probióticos em produtos lácteos
- 1.6 Microbiologia preditiva
- 1.7 Termobacteriologia aplicada ao processamento de leite e derivados
- 1.8 Toxicologia aplicada no processamento de leite e derivados

**2. Higiene e Controle de Qualidade do leite**

- 2.1 Sistemas de qualidade no processamento de leite e derivados
- 2.2 Fraudes em leite de consumo

**4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CRUZ, A.G. et al. **Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p. v.2

**5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALAIS, C. H. **Ciência de la leche**. Barcelona: Ed. Reverté S.A, 1985. 873p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). **Química de Alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

SPREER, E. **Lactologia industrial**. Zaragoza: Acribia, 1975. 461p.

STEPHEN, F.J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**; tradução Andréia Bianchini. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p.

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade de leite**. 5.ed. Santa Maria: UFSM, 2013.

**6. APROVAÇÃO**



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 11/11/2021, às 10:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jader Conceição da Silva, Coordenador(a)**, em 11/11/2021, às 16:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3018529** e o código CRC **8377D2EB**.