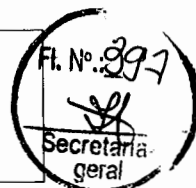




UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS



FICHA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

CÓDIGO:		UNIDADE ACADÊMICA: FEQUI		
PERÍODO/SÉRIE: 8º período		CH TOTAL TEÓRICA:	CH TOTAL PRÁTICA:	CH TOTAL:
OBRIGATÓRIA: (X)	OPTATIVA: ()	75	--	75

OBS: regime semestral

PRÉ-REQUISITOS: não tem

CÓ-REQUISITOS: não tem

OBJETIVOS

Ao final do curso, o aluno deverá conhecer as etapas de processamento dos alimentos de origem animal (carne, pescados, leite, ovos), incluindo o beneficiamento da matéria-prima, as etapas de transformação em produto acabado, armazenamento e distribuição, e os métodos de conservação utilizados para cada produto.

EMENTA

Estudo dos aspectos tecnológicos aplicados aos produtos de origem animal e seus derivados a partir do recebimento, o consumo in natura, sua armazenagem, conservação, transporte e distribuição, visando obter alimento para consumo humano.

DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

1. Produtos aves e ovos

- 1.1 Estrutura da Produção Avícola
- 1.1 Obtenção Higiênica de Carne de Aves
- 1.1 Carne de Aves como Matéria Prima para processamento
- 1.1 Frango de corte: pré-abate; abate; resfriamento; corte; embalagem e congelamento e rendimento de frangos
- 1.1 Ovos como matéria prima, ovos de consumo, obtenção higiênica de ovos, qualidade de ovos
- 1.1 A cadeia produtiva de ovos
- 1.1 Composição e manutenção dos atributos de qualidade e propriedades tecnológicas dos componentes de ovos.
- 1.1 Operações de pré-processamento de ovos. Pasteurização

2. Produtos de carne e derivados

- 2.1 Estrutura da Produção Animal no Brasil
- 2.2 Conceitos gerais de tecnologia das carnes e derivados
- 2.3 Requisitos sanitários para obtenção de carnes e adequação das instalações de abate

- 2.4 Desidratação, cura, embutidos, reestruturados, enlatados e controle de qualidade
- 2.5 Sub-produtos e processo de abate.
- 2.6 Conversão do músculo em carne. *Rigor mortis* e cold shortening.
- 2.7 Propriedades da carne fresca
- 2.8 Anomalias da carne decorrentes de alterações de pH
- 2.9 Etapas de processamento

3. Produtos de pescados e derivados

- 3.1 Uma visão geral da indústria da pesca e do pescado
- 3.2 Etapas: captura; transporte; armazenamento
- 3.3 Parâmetros de qualidade
- 3.4 Conservação do pescado e do marisco mediante a aplicação de frio
- 3.5 Produtos derivados da pesca

4. Produtos de leite e derivados

- 4.1 Leite como matéria prima industrial
- 4.2 Estrutura da produção de leite e da indústria de laticínios brasileira
- 4.3 Sistemas de ordenha, Obtenção, armazenamento e conservação na fazenda.
- 4.4 Recepção do leite na indústria e análises de controle físico-químico e microbiológico
- 4.5 Desnate e Padronização
- 4.6 Sistemas de produção de derivados lácteos

BIBLIOGRAFIA

Básica

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Artmed, 2006.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R. **Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações**. Editora Nobel, 2009. 512p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos - Componentes dos alimentos e processos**. Artmed, 2005. 294p. v. 1.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal**. Artmed, 2005. 280p. v. 2.

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. de. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

Complementar

BORZANI, W.; ALMEIDA LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; SCHMIDELL, W. **Biotecnologia Industrial**. Edgar Blucher, 2001. v. 4.

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Artmed, 2004. 368p.

CRUESS, W.V. **Home and farm food preservation**. Tauton Press, 2008. 276 p.

LAWRIE, R.A. **Ciência da carne**. 6. ed. Artmed, 2004. 384p.

SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição. Introdução à bromatologia**. 3. ed. Artmed, 2002. 280 p.

APROVAÇÃO

Carimbo e assinatura do Coordenador do curso

14 / 09 / 2010
Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica