



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> _____	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Tecnologia de Leite e Derivados	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Engenharia Química		<b>SIGLA:</b> FEQUI
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30	<b>CH TOTAL:</b> 60

**OBJETIVOS**

Ao final do curso, o aluno deverá entender os principais componentes do leite (carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais), além de conhecer os processos de produção dos principais produtos lácteos, e suas respectivas regulamentações.

**EMENTA**

Aspectos químicos, físicos, biológicos e de qualidade do leite. Análises físico-químicas do Leite. Processamento, manipulação e conservação do leite de consumo, visando à qualidade final do mesmo. Produção de leites pasteurizados, queijos, leites fermentados, manteiga, creme de leite, doce de leite, sorvetes, leites concentrados e em pó. Co-produtos da indústria de laticínios. Intolerância à lactose e alergia ao leite. Legislação.

**PROGRAMA**

**1. Introdução**

- 1.1 Mercado nacional e Internacional do leite
- 1.2 Obtenção Higiênica do leite
- 1.3 Microbiologia do leite
- 1.4 Análises físico-químicas do leite

**2. Composição do Leite**

- 2.1 Carboidratos do Leite
- 2.2 Lipídeos do Leite
- 2.3 Proteínas do Leite
- 2.4 Sais e Vitaminas do Leite

**3. Produtos lácteos**

- 3.1 Leites pasteurizados

- 3.2 Leites concentrados
- 3.3 Leite em pó
- 3.4 Leite condensado
- 3.5 Doce de leite
- 3.6 Leites fermentados e probióticos
- 3.7 Creme de leite
- 3.8 Manteiga
- 3.9 Sorvete

#### 4. Soro de leite

- 4.1 Soro de leite como resíduo agroindustrial
- 4.2 Componentes do Soro
- 4.3 Bebida Láctea

#### 5. Intolerância à lactose e alergia ao leite.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 402 p.

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

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FOX, P.F., McSWEENEY, P.L.H. **Dairy Chemistry and Biochemistry**. London: Chapman & Hall, 1998, 478p.

FURTADO, M.M. **Queijos com olhaduras**. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora, 2007. 179p.

OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2010.

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

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade de leite**. Santa Maria: UFSM, 2003.

### APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016  
M. Santos

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia  
Profª. Drª. Milla Gabriela dos Santos  
Coordenadora do Curso de Graduação em  
Engenharia de Alimentos - FEQU - Campus  
Patos de Minas - Portaria R N°. 434/2015

12 / 04 / 2016  
Universidade Federal de Uberlândia  
Profa. Valéria Maria Murata  
Diretora da Faculdade de Engenharia  
Química - Portaria R N°. 671/09  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica  
(que oferece o componente curricular)