



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

| | | |
|--|---|------------------------|
| CÓDIGO: _____ | COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Alimentos de Origem Animal | |
| UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química | | SIGLA: FEQUI |
| CH TOTAL TEÓRICA: 45 | CH TOTAL PRÁTICA: 15 | CH TOTAL: 60 |

OBJETIVOS

Ao final do curso, o aluno deverá conhecer as etapas de processamento dos alimentos cárneos e derivados (carne, pescados, ovos e mel), 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 cárneos e seus derivados a partir do recebimento, o consumo *in natura*, sua armazenagem, conservação, transporte e distribuição, visando obter alimento para consumo humano.

PROGRAMA

1. Produtos aves e ovos

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

- 4.1. Síntese do mel e produtos derivados (apicultura, meliponicultura)
- 4.2. Processamento do mel e derivados (geleia real, hidromel, vinagre, própolis, cera, apitoxina)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAMODARAN, S.; PARKINK.L.; FENNEMA, O.R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Artmed, 2010. 900 p.

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

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E R.; PARDI, H. S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Goiânia: UFG, 1993-1996. v.2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

GOMIDE; L. A.M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças**. 2.ed. Viçosa: UFV, 2014, 335 p.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-Primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

OLIVO, R. **O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango**. Criciúma, SC: Autor, 2006.

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E R.; PARDI, H. S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. 2 ed. rev e ampl. Goiânia: UFG, 2007. v. 2.

APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016

Miguel

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. Vitoria Viana 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)