



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

Programa Analítico de Disciplina

TAL440 Processamento de Produtos de Origem Animal

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Número de créditos: 5		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	3	2	5
Períodos - oferecimento: I e II	Carga horária total	45	30	75

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

MBI100

Ementa

Componentes do leite. Controle de qualidade do leite. Processamento do leite. Princípios de processamento, estocagem e preservação de carnes. Importância e valor nutritivo de carnes. Características, deterioração, conservação e avaliação da qualidade de matérias-primas pesqueiras. Beneficiamento do pescado - congelamento. Conservação de ovos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Medicina Veterinária	Obrigatória	5
Agronomia	Optativa	-
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Optativa	-
Zootecnia	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL440 Processamento de Produtos de Origem Animal

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Componentes do leite 1.1. Frações constituintes do leite 1.2. Particularidades importantes relacionadas aos constituintes do leite 1.3. Alterações na composição do leite	5
2	Controle de qualidade do leite 2.1. Contaminações internas e externas 2.2. Cuidados para minimizar os efeitos dos agentes contaminantes 2.3. Higiene industrial 2.4. Microrganismos no leite	6
3	Processamento do leite 3.1. Tipos de processamento 3.2. Linha de processamento de leite de consumo 3.3. Pasteurização 3.4. Esterilização 3.5. Efeitos do tratamento térmico 3.6. Leite em pó	5
4	Princípios de processamento, estocagem e preservação de carnes 4.1. Cura 4.2. Defumação 4.3. Refrigeração e congelamento 4.4. Embalagem 4.5. Processamento térmico 4.6. Aditivos 4.7. Embutimento e cocção 4.8. Salga	15
5	Importância e valor nutritivo de carnes	3
6	Características, deterioração, conservação e avaliação da qualidade de matérias-primas pesqueiras 6.1. Suprimento 6.2. Composição centesimal 6.3. Deterioração 6.4. Rendimento e avaliação de qualidade	6
7	Beneficiamento do pescado - congelamento	3



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

	7.1. Objetivos 7.2. Cadeia de frios e métodos 7.3. Elaboração, vida de prateleira e modificações de produto elaborado	
8	Conservação de ovos	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL440 Processamento de Produtos de Origem Animal

TAL440 Processamento de Produtos de Origem Animal

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Análises de rotina empregadas nos laticínios 1.1. Análises físicas 1.2. Análises químicas 1.3. Análises microbiológicas	6
2	Processamento de derivados do leite 2.1. Requeijão e queijos 2.2. Doce de leite e leite em pó 2.3. Iogurte e manteiga	6
3	Presunto e apresuntado	2
4	Linguiça, paio e salame	2
5	Abate de aves	2
6	Carne apertizada	2
7	Carne de sol, bacon e costela defumada	2
8	Feijoada	2
9	Considerações técnicas e sistemas de avaliação sensorial do pescado fresco e em conserva	2
10	Produtos pesqueiros congelados	2
11	Equipamento e utensílios da indústria pesqueira	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL440 Processamento de Produtos de Origem Animal

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

- 1 - ALENCAR, N. de. Industrialização de Leite na Fazenda. Viçosa: Imprensa Universitária-UFV, 1989. 41p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - ANDRADE, N.J. & MARTIN, M.E.L. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos. Viçosa: Imprensa Universitária-UFV, 1982. 39p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - APHA - American Public Health Association. Standart Methods for the Examination of Dairy Products. 13.ed. New York, 1972. 345p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - BEHMER, M.L. Tecnologia do Leite. 6.ed. São Paulo: Nobel, 1976. 320p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 5 - CAMARGO, R. de et alii. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. Alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 298p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - CAMPBELL, J.R. & MARSHALL, R.T. The science of providing milk for man. New York: McGraw Hill Book Company, 1975. 801p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - CHAVES, J.B.P. Noções de Microbiologia e conservação de alimentos. Viçosa: Imprensa Universitária-UFV, 1980. 114p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 8 - COELHO D.T. & ROCHA, J. Práticas de processamento de produtos de origem animal. Viçosa: Editora UFV, 1999. 64p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 9 - Fundação Apinco de Ciência e Tecnologia Avícolas - Abate e Processamento de Frango. 1994. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 10 - GAVA, J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1978. 284p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 11 - HAMMER, B.W. & BABEL, F.J. Dairy Bacteriology. 4.ed. New York: John Wiley & Sons Inc., 1957. 614p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 12 - HUSS, H.H. El Pescado Fresco: su calidad y cambios de calidad. Rome: 1988. 132p. (FAO Pesca Pap. 293). [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 13 - KAI, M., RUIVO, UILIANS E. Controle de Qualidade de Pescado. Santos: Leopoldianum, 1988. 303p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

- 14 - PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia de Carne. Vol. I e II. 1993/1994. Editora Universitária Federal de Goiás. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 15 - PEARSON, M. & TAUBER, F.N. Processed Meals. 2nd Ed. Van Nortrand Reinhold Company, 1984. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 16 - PINHEIRO, A.J.R.; MOSQUIM, M.C.V. & PINHEIRO, M.I. Processamento de Leite de Consumo. Rio de Janeiro: UFV, CCPL. 1978. 183p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 17 - SÁ, F.V. de. O leite e seus Produtos. 4ª Edição. Lisboa: Clássica, 1978. 390p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 18 - SANTOS, I. et alii. Leite Pasteurizado. Lisboa: Editora da Câmara Municipal de Lisboa, 1963. 400p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 19 - SPREER, E. Lactologia Industrial. Zaragozas: Acríbia, 1975. 461p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 20 - STALDEMAN, W.J. & CATERRIL, G.O.J. Egg Science and Technology. New York: McGraw-Hill Book Company, 1975. 342p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]