



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA

FICHA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CÓDIGO:	UNIDADE ACADÊMICA: FAMEV		
PERÍODO: 8^o	CH TOTAL TEÓRICA	CH TOTAL PRÁTICA	CH TOTAL
OBRIGATORIA: (X) OPTATIVA: ()	60	15	75

OBS:

PRÉ-REQUISITOS:

CÓ-REQUISITOS:

OBJETIVOS

Proporcionar ao aluno o conhecimento das características do leite, carne, pescado, ovos e mel, assim como dos processos de padronização, classificação, beneficiamento e conservação dos produtos de origem animal.

EMENTA

Composição bioquímica, principais componentes e características organolépticas do leite, carne, pescado, ovos e mel. Processos gerais de conservação e elaboração de derivados e sub-produtos de origem animal. Abate de animais, preparo de carcaças, cortes e subprodutos de carne. Higiene e sanitização de indústrias de produtos de origem animal.

PROGRAMA

1. Caracterização dos alimentos de origem animal:

Definição, classificação, composição, características sensoriais e físico-químicas, aspectos higiênico-sanitários de:

- Carne: abate, carnes in natura e carnes curadas, subprodutos
- Leite: obtenção e conservação do leite in natura, beneficiamento do leite
- Aves: abate, congelamento de carcaças, microbiologia
- Pescado: captura e conservação, doenças transmissíveis, deterioração
- Ovos: estrutura do ovo, constituição e qualidade para consumo
- Mel: extração, propriedades terapêuticas e conservação

2. Principais processos industriais: obtenção da matéria-prima, seleção, tecnologia de elaboração dos produtos, embalagem, armazenamento e expedição

3. Controle de qualidade dos produtos: análises físico-químicas e microbiológicas

4. Métodos de conservação: resfriamento, congelamento, pasteurização, defumação e desidratação

5. Deterioração e contaminação: avaliação dos principais contaminantes

BIBLIOGRAFIA

- BEHMER, M. L. **Tecnologia do Leite**, editora Nobel, 1996.
- CONTRERAS. **Qualidade da Carne**, editora Varela, 2006.
- DE OLIVEIRA, A. J.; BRASIL, J. G. C. **Leite: Obtenção e Qualidade do Produto Fluido**, editora: FEALQ, 1996.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**, 2ª edição, São Paulo: Atheneu, 1994.
- FELLOWS. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática**, 2ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2006.
- FOSCHIERA, J.L. **Industrialização do leite: análises e produção dos derivados**. Porto Alegre: Metrópole. 2004.
- JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- LANA, G.R.Q. **Processamento e conservação de ovos**. In: Avicultura. Recife. UFRPE, 2000.
- MARCHINI, L.C.; SODRÉ, G.S.; MORETI, A.C.C.C. **Produtos apícolas – legislação brasileira**. Ribeirão Preto: A.S. Pinto, 2005.
- OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual da pesca: Ciência e tecnologia do pescado**, São Paulo: Varela, 1992.
- ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne; Ciência e Higiene da Carne**, Goiânia, CEGRAF-UFG, 1993.
- SBCTA. **Manual de boas práticas de fabricação para a indústria de alimentos**, São Paulo: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1990.
- SOUZA, T.C. **Alimentos: propriedades físico-químicas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001.
- VIEIRA, R.H.S.F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Livraria Varela, 2004.

APROVAÇÃO

_____/_____/_____ _____ Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso	_____/_____/_____ _____ Carimbo e assinatura do Diretor da Unidade Acadêmica
---	---