



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> GZT043	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA		<b>SIGLA:</b> FAMEV
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15	<b>CH TOTAL:</b> 75

### OBJETIVOS

1. Conhecer as características físico-químicas dos produtos de origem animal e compreender quais as condições higiênico-sanitárias ideais de processamento
2. Compreender quais são as principais etapas de processamento dos produtos de origem animal
3. Conhecer os métodos de análise físico-química e microbiológica dos produtos de origem animal e os parâmetros que garantem sua qualidade
4. Compreender quais são os principais métodos de conservação dos produtos de origem animal e quais os seus mecanismos de ação.
5. Compreender quais são os principais contaminantes dos produtos de origem animal e como eles afetam a qualidade do produto.

### EMENTA

Composição bioquímica, principais componentes e características organolépticas do leite, carne, pescado, ovos e mel. Processos gerais de conservação e elaboração de derivados e subprodutos 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:

- 1.1. Carne: abate, carnes *in natura* e carnes curadas, subprodutos
- 1.2. Leite: obtenção e conservação do leite *in natura*, beneficiamento do leite
- 1.3. Aves: abate, carnes *in natura* e subprodutos
- 1.4. Pescado: captura, abate, carnes *in natura* e subprodutos
- 1.5. Ovos: estrutura do ovo, constituição e qualidade para consumo
- 1.6. Mel: extração, propriedades terapêuticas e conservação

## 2. Principais processos industriais:

- 2.1. Obtenção da matéria-prima
- 2.2. Seleção de matéria-prima
- 2.3. Tecnologia de elaboração dos produtos de origem animal
- 2.4. Embalagem e armazenamento de origem animal
- 2.5. Expedição de produtos de origem animal

## 3. Controle de qualidade dos produtos:

- 3.1. Análises físico-químicas
- 3.2. Análises microbiológicas

## 4. Métodos de conservação:

- 4.1. Resfriamento e congelamento
- 4.2. Pasteurização e esterilização
- 4.3. Defumação
- 4.4. Salga
- 4.5. Irradiação
- 4.6. Desidratação e Concentração

## 5. Deterioração e contaminação:

- 5.1 Avaliação dos principais contaminantes dos produtos de origem animal
- 5.2 Relação entre micro-organismos e deterioração dos produtos de origem animal

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BEHMER, M. L. **Tecnologia do leite**. [S.l]:editora Nobel, 1999.
- RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. DE M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa: Editora UFV, 2007.
- PINTO, P. S. A. **Inspeção e higiene de carnes**. Viçosa: Editora UFV, 2008.
- CASTILHO, C. J. C. **Qualidade da carne**. São Paulo: editora Atheneu, 2006.
- FELLOWS. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2.ed. Porto



Alegre: Artmed, 2006.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação.** São Paulo: Editora Atheneu, 2011.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Editora Atheneu, 2008..

SHIMOKOMAKI, M.; FRANCO, B.; GOMBOSSY DE MELO; TERRA, N.; LANDGRAF, M.; OLIVO, R. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes.** São Paulo: editora Atheneu, 2006.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARTELS, B. **Inspeccion veterinaria de la carne.** Zaragoza: Acribia, 1975.p.491.

BRASIL. Decreto nº 30.691 de 29/03/1952 e Decreto nº 2.244 de 04/06/97. **RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).** Brasília-DF.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Padronização de técnicas, instalações e equipamentos I: bovinos, currais, seus anexos e sala de matança.** Brasília, 1971. 190p.

BRASIL. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos.** Portaria nº 711, de 01.11.1995.

BRASIL. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Secretaria de Inspeção de Produto Animal. **Normas Gerais de Inspeção de Carne de Aves.** Portaria SDA Nº 210, de 27.06.1997, publicada no DOU de 11.07.1997.

CORETTI, K. **Embutidos: elaboración y defectos.** Zaragoza: Ed. Acribia, 1986.

GIL J. I., DURÃO C. J. **Manual de inspeção sanitária de carnes.** Lisboa: Fundação Calouste Gulben Kian, p.563.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos.** 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MUCCIOLO, P. **Carnes conservas e semi-conservas.** São Paulo: Ícone, 1985. 152 p.

PAIXÃO, V. C. **O mel: produção, tecnologia, comercialização.** 2.ed. Lisboa, 1996.

SCHETTINI, M. **Galinhas poedeiras: produção e comercialização de ovos.** [S.l]:Editora UFV – CPT – Centro de produções técnicas, 2005.

VIEIRA, R.H.S.F.V. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática.** São Paulo: Varela, 2003. 380p.

#### Periódicos

Ciência rural

Comparative Immunology, Microbiology & Infectious Diseases

Food control

Food Research International

Foodborne pathogens and disease

Infection and Immunity  
International Journal of Antimicrobial Agents  
International Journal of Food Microbiology  
Jornal of food protection  
Journal of Bacteriology  
Journal of Microbiological methods  
Meat Science  
Microbes and Infection  
Microbial Pathogenesis  
Pathologie Biologie  
Preventive Veterinary Medicine  
Veterinary Microbiology  
Food Microbiology  
Poultry Science  
Journal of Microbiology, Immunology and Infection  
Journal of Public Health and Epidemiology

### APROVAÇÃO

16 / 02 / 16

Universidade Federal de Uberlândia  
Prof.ª Eleonora Maria Casarini  
Coordenadora do Curso de Zootecnia  
Portaria R N° 443/2014 - FAMEVIUFU

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

16 / 02 / 16

Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica  
Prof. Dr. Adriano Inácio  
Faculdade de Medicina  
(que oferece o componente curricular)

