



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

Programa Analítico de Disciplina

CAL475 Tecnologia de Carnes e Ovos

Campus Rio Paranaíba - Campus Rio Paranaíba

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

CAL290

Ementa

Carne como Alimento. Estrutura muscular. Conversão de músculo em carne. Propriedades da carne fresca. Processamento de carne. Ovos. Pescado.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória	7
Agronomia	Optativa	-
Nutrição	Optativa	-



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

CAL475 Tecnologia de Carnes e Ovos

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Carne como Alimento 1.1. Categorias, resíduos e subprodutos 1.2. Legislação 1.3. Mercado de carne 1.4. Abate humanitário e bem-estar animal 1.5. Controle de qualidade no processo de abate	6
2	Estrutura muscular 2.1. Estrutura e bioquímica do músculo 2.2. Bioquímica da contração muscular	4
3	Conversão de músculo em carne 3.1. Conversão de músculo em carne: pH 3.2. Conversão de músculo em carne: Rigor mortis 3.3. Definição e características de carne PSE, DFD, RFN	6
4	Propriedades da carne fresca 4.1. Capacidade de retenção de água 4.2. Estrutura, firmeza e textura 4.3. Odor e sabor 4.4. Cor	2
5	Processamento de carne 5.1. Introdução ao processamento 5.2. Salga e Cura 5.3. Emulsões cárneas e produtos reestruturados 5.4. Defumação e produtos fermentado	6
6	Ovos 6.1. Estrutura e composição 6.2. Alterações 6.3. Processamento	4
7	Pescado 7.1. Definição e classificação 7.2. Estrutura muscular 7.3. Produção	2



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

--	--	--



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

CAL475 Tecnologia de Carnes e Ovos

CAL475 Tecnologia de Carnes e Ovos

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Propriedades da carne fresca 1.1. Capacidade de retenção de água 1.2. Perda por cocção 1.3. pH da carne	8
2	Processamento 2.1. Preparo de produto reestruturado: hambúrguer e stake 2.2. Preparo de produtos salgados de dessecados: carne seca e charque 2.3. Preparo de Produtos curados: presunto e apresuntado 2.4. Preparo de produtos embutidos: linguiça 2.5. Preparo de produtos fermentados: salame 2.6. Preparo de produtos emulsionados: mortadela e salsichas 2.7. Preparo de produtos defumados: lombo	22



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

CAL475 Tecnologia de Carnes e Ovos

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - GOMIDE, L. A. de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e qualidade da carne: fundamentos. Viçosa: UFV, 2013, 197 p. [Exemplares disponíveis: 2]
- 2 - GOMIDE, L. A. de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2. ed. Viçosa: UFV, 2014, 370 p. [Exemplares disponíveis: 7]
- 3 - PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes. 2 ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2014. 389 p. [Exemplares disponíveis: 5]
- 4 - RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: UFV, 2007, 599 p. [Exemplares disponíveis: 11]

Bibliografia Complementar:

- 5 - LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6. ed. São Paulo: Artmed, 2005. 384 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - OLIVIO, Rubison; OLIVIO, Nilson. O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado. 3. ed. Criciúma: Editora do autor. 2006. 214 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - PEREDA, Juan A. Ordóñez. Tecnologia de alimentos: volume 2: alimentos de origem animal. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 279 p [Exemplares disponíveis: 4]
- 8 - TERRA, N.N. Apontamento de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Editora Unisinos, 1998. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 9 - TERRA, N.N. Defeitos nos produtos carneos: origens e soluções. São Paulo: Livraria Varela, 2000. [Exemplares disponíveis: Não informado.]