

Programa Analítico de Disciplina

TAL 432 - Processamento de Leite e Derivados

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

Catálogo: 2019

Número de créditos: 4
Carga horária semestral: 60h
Carga horária semanal teórica: 2h
Carga horária semanal prática: 2h
Semestres: I

Objetivos

- Ser capaz de compreender e analisar os princípios básicos de conservação do leite e derivados com base na microbiota presente e dos fatores intrínsecos e extrínsecos dos produtos; - Compreender e aplicar os princípios básicos da tecnologia de processamento de leite e seus derivados. - Correlacionar o impacto da qualidade da matéria-prima com a qualidade do produto final e os efeitos das operações aplicadas sobre os constituintes durante o processamento. - Identificar o princípio de funcionamento dos principais equipamentos empregados na indústria de laticínios. - Compreender e interpretar os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos.

Ementa

Composição e constituintes do leite. Legislação de leite e derivados. Obtenção higiênica e microbiota do leite cru. Coleta, recepção e controle de qualidade. Beneficiamento de leite pasteurizado e esterilizado / UHT. Processamento de creme, manteiga e sorvete. Processamento de leites fermentados. Processamento de queijo. Processamento de produtos lácteos concentrados e desidratados.

Pré e co-requisitos

TAL 391

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Engenharia de Alimentos	9

Oferecimentos optativos

Não definidos

TAL 432 - Processamento de Leite e Derivados

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Composição do leite 1. Principais componentes do leite 2. Fatores que influenciam a composição do leite 3. Propriedades físico-químicas	3h	0h	0h	0h	3h
2. Legislação de leite e derivados	1h	0h	0h	0h	1h
3. Obtenção higiênica do leite 1. Biossíntese e secreção do leite 2. Tipos de ordenha e resfriamento 3. Fatores que afetam a qualidade microbiológica do leite 4. Microbiota do leite cru e implicações tecnológicas.	2h	0h	0h	0h	2h
4. Coleta, recepção e controle de qualidade 1. Conservação e transporte 2. Recepção, seleção e classificação 3. Medição e pesagem 4. Análises de rotina 5. Filtração 6. Resfriamento e estocagem do leite	2h	0h	0h	0h	2h
5. Processamento de leite de consumo 1. Desaeração 2. Padronização 3. Centrifugação 4. Homogeneização 5. Pasteurização 6. Tipos de pasteurizadores 7. Esterilização: convencional e UHT 8. Destruição térmica de microrganismos 9. Acondicionamento 10. Estocagem e distribuição de leite pasteurizado e UHT	6h	0h	0h	0h	6h
6. Processamento de creme, manteiga e sorvete 1. Definição; 2. Legislação; 3. Ingredientes e aditivos; 4. Processo de fabricação; 5. Efeito das etapas do processo na qualidade do produto final; 6. Controle de qualidade; 7. Defeitos e problemas.	4h	0h	0h	0h	4h
7. Processamento de leites fermentados 1. Definição e Legislação de leites fermentados; 2. Importância e qualidade da matéria-prima; 3. Ingredientes, aditivos e pré-processamento; 4. Processo de fabricação; 5. Efeito das etapas do processo nas características do produto final; 6. Controle de qualidade;	2h	0h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 5767.X76X.8RLE

7. Defeitos e problemas durante a fabricação e estocagem.					
8. Processamento de queijo 1. Definição, Classificação e Legislação; 2. Qualidade da matéria-prima, principais adjuntantes de tecnologia, ingredientes e aditivos; 3. Processo de fabricação; 4. Maturação; 5. Efeito das etapas do processo nas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do produto final; 6. Controle de qualidade; 7. Defeitos e problemas em queijos.	4h	0h	0h	0h	4h
9. Processamento de produtos lácteos concentrados e desidratados 1. Definição, Classificação e Legislação de produtos lácteos concentrados e desidratados; 2. Principais ingredientes e aditivos; 3. Processo de fabricação de produtos lácteos concentrados e desidratados; 4. Diferentes processos de concentração e desidratação; 5. Processo de separação por membranas; 6. Efeito das etapas do processo na qualidade do produto final; 7. Controle de qualidade, defeitos e problemas.	6h	0h	0h	0h	6h
10. Visita à uma unidade processadora de leite 1. Observar a estrutura geral do laticínio e as dependências da unidade; 2. Conhecer o local de recebimento do leite; 3. Conhecer os equipamentos e utensílios utilizados no processamento do leite e dos derivados; 4. Conhecer o fluxo do processamento de leite e derivados; 5. Apreender sobre os cuidados e profissionais envolvidos no processamento do leite e dos derivados.	0h	2h	0h	0h	2h
11. Análises de plataforma - Controle de qualidade 1. Conhecer e compreender os princípios envolvidos nos testes de pH, acidez titulável, alizarol, prova do álcool, determinação de extrato seco total e desengordurado, lipídios, densidade a 15 °C e crioscopia, na avaliação da composição e qualidade do leite; 2. Compreender a importância tecnológica dos testes; 3. Simular e compreender as possíveis causas de variações dessas análises no leite. 4. Conhecer e compreender a utilidade dos testes na avaliação da qualidade do leite;	0h	4h	0h	0h	4h
12. Avaliação da eficiência do tratamento térmico 1. Conhecer a metodologia utilizada para determinar a eficiência do tratamento térmico aplicado a leite; 2. Compreender os princípios envolvidos na determinação de fosfatase alcalina e peroxidase em leite.	0h	2h	0h	0h	2h
13. Avaliação das características sensoriais de leite e derivados 1. Reconhecer as características sensoriais do leite normal; 2. Comparar as características sensoriais de leites com diferentes teores de gordura, quanto ao uso do processo de homogeneização,	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 5767.X76X.8RLE

3.Reconhecer as transformações sensoriais ocasionadas pelo processamento do leite em derivados lácteos.					
14. Produção de queijos 1. Conhecer a metodologia utilizada para fabricação de queijo; 2. Compreender os princípios envolvidos na ciência e tecnologia do processamento de queijos.	0h	4h	0h	0h	4h
15. Estabilidade das proteínas do leite – Influência na força do gel 1. Conhecer algumas propriedades físico-químicas que afetam a estabilidade das proteínas do leite; 2. Compreender os princípios envolvidos na ciência e tecnologia correlacionado com a estabilidade das proteínas do leite. 3. Verificar a força do gel com diferentes amostras de leite.	0h	2h	0h	0h	2h
16. Produção de fermentados 1. Conhecer a metodologia utilizada para fabricação de leites fermentados; 2. Compreender os princípios envolvidos na ciência e tecnologia no processamento de leites fermentados.	0h	4h	0h	0h	4h
17. Produção de concentrados e desidratados 1. Conhecer os procedimentos e as operações utilizadas para elaboração de produtos lácteos concentrados e desidratados; 2. Compreender os princípios envolvidos na ciência e tecnologia do processamento de produtos lácteos concentrados e desidratados.	0h	6h	0h	0h	6h
18. Produção de manteiga 1. Conhecer a metodologia utilizada para fabricação de manteiga; 2. Compreender os princípios envolvidos na ciência e tecnologia no processamento de manteiga	0h	2h	0h	0h	2h
19. Produção de gelados comestíveis 1. Conhecer a metodologia utilizada para fabricação de sorvete; 2. Compreender os princípios envolvidos na ciência e tecnologia no processamento de sorvete.	0h	2h	0h	0h	2h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); e Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor, Prática executada por todos os estudantes, Prática investigativa executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	Estudo dirigido e Resolução de problemas
Projeto	<i>Não definidos</i>

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 5767.X76X.8RLE

Recursos auxiliares	Transporte para visita Técnica
---------------------	--------------------------------

TAL 432 - Processamento de Leite e Derivados

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
Walstra, P., Wouters, J. T. M., Geurts, T. J., Dairy Science and Technology, 2ª ed. Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group, 2006, 783p.	2
Fox, P. F., McSweeney, P., Advanced dairy chemistry volume 1: proteins part A & B, 3ª ed. New York: Kluwer Academic & Plenum Publishers, 2003, 1349p.	2
Fox, P. F., McSweeney, P., Advanced dairy chemistry volume 2: lipids, 3ª ed. New York:, 2006, 826p.	1
McSweeney, P., Fox, P. F., Advanced dairy chemistry volume 3: lactose, water, salts and minor, 3ª ed. New York: Springer, 2009, 778p.	1
Walstra, P., Ciencia de la leche y tecnologia de los produtos lacteos, 1ª edição. Madri: Editorial Acribia, 2001, 430p.	2

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
MARTH, E. H. and STEELE, J. L. (2001) Applied Dairy Microbiology. Marcel Dekker, Inc, New York.	1
Tamime, A. Fermented milks, 1ª edição. Oxford: Editora Wiley-Blackwell, 2006, 280p.	2
Behmer, M. L., Tecnologia do Leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações, produção industrialização e análise 15ª edição. São Paulo: Editora Nobel, 1995, 320p.	15
VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. (1996) Milk and Milk Products Technology, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall, London.	1
ROBINSON, R. K. Dairy microbiology handbook - The microbiology of milk and milk products. New York: John Wiley and Sons, Inc., 2002.	5
Pereira, D. B. C., Silva, P. H. F., Costa Júnior, L. C. G., Oliveira, L. L. Físico-química do leite e derivados: métodos analíticos, 2ª edição. Juiz de Fora: Epamig, 2001, 234p.	4
Schlimme, E., La leche y sus componentes Propiedades químicas y físicas, 1ª edição. Zaragoza: Editorial Acribia, 2002, 132p.	2