

Programa Analítico de Disciplina

TAL 433 - Processamento de Carnes e Ovos

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: II

Objetivos

Conhecer, compreender, discutir e interpretar as diferentes técnicas de processamento de carnes, as formulações e aditivos permitidos por lei.

Ementa

Princípios do processamento de carnes e derivados. Salga e Cura. Emulsão. Fermentação. Tratamento térmico de produtos cárneos. Congelamento e refrigeração de carnes e derivados. Microbiologia de produtos processados, teoria de barreiras. Outras tecnologias para processamento e conservação de carnes e derivados. Processamento de ovos.

Pré e co-requisitos

TAL 391

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Engenharia de Alimentos	9

Oferecimentos optativos

Não definidos

TAL 433 - Processamento de Carnes e Ovos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1.Princípios do processamento de carnes e derivados 1.Formulação, ingredientes e aditivos	4h	0h	0h	0h	4h
2.Salga e Cura	4h	0h	0h	0h	4h
3.Emulsão	4h	0h	0h	0h	4h
4.Fermentação	2h	0h	0h	0h	2h
5.Tratamento térmico de produtos cárneos	2h	0h	0h	0h	2h
6.Defumação	2h	0h	0h	0h	2h
7.Congelamento e refrigeração de carnes e derivados	2h	0h	0h	0h	2h
8.Outras tecnologias para processamento e conservação de carnes e derivados 1.Campo pulsado, irradiação, alta pressão hidrostática, ácidos orgânicos	4h	0h	0h	0h	4h
9.Microbiologia de produtos processados, teoria de barreiras	2h	0h	0h	0h	2h
10.Processamento de ovos	4h	0h	0h	0h	4h
11.Ingredientes e suas aplicações - sabor, CRA, rendimento.	0h	4h	0h	0h	4h
12.Elaboração de produtos curados e salgados	0h	4h	0h	0h	4h
13.Elaboração de produtos embutidos	0h	2h	0h	0h	2h
14.Elaboração de produtos emulsionados	0h	4h	0h	0h	4h
15.Elaboração de produtos fermentados	0h	2h	0h	0h	2h
16.Elaboração de produtos defumados	0h	2h	0h	0h	2h
17.Processamento de produtos moldados e estruturados	0h	2h	0h	0h	2h
18.Maturação de produtos cárneos	0h	2h	0h	0h	2h
19.Visita técnica a uma unidade de processamento de produtos de carnes	0h	4h	0h	0h	4h
20.Microbiologia de produtos processados	0h	2h	0h	0h	2h
21.Avaliação reológica de produtos cárneos - TPA	0h	2h	0h	0h	2h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: P6IN.2TY8.CVB6

Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo
Prática	Prática executada por todos os estudantes e Prática investigativa executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Transporte para visita Técnica

TAL 433 - Processamento de Carnes e Ovos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
Carnes: Principles of Meat Science. ABERLE, E.E.; FORREST, J.C. GERRARD, D.E.; MILLS, E.W. 4th ed. Kendall/Hunt Publishing Company, 2001.	0
LAWRIE, R.A. Ciência da Carne, 6ª ed, Artmed Editora, torial Acríbia S.A. 2005.	0
VARNAM, A.H.; SOTHERLAND, J.P. Meat and Meat Products, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall, London, 1996.	0
GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Ciência e Qualidade da Carne. Editora UFV. 197p. 2012.	0
VARNAM, A.H. and SUTHERLAND, J.P. Meat and Meat Products - chemistry and microbiology, vol. 3, Chapman & Hall, 1995	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
CONNELL, J.J.; HANDY, R. Avances en tecnologia de los productos pesqueros. Zaragoza: Acríbia, 1987, 124 p.	0
KARMAS, E. Fresh Meat Tecnology. (NDC). 1975.	0
KARMAS, E. Sausage Casing Technology. Noyes data Corporation (NDC). 1974.	0
ROMANS, J.R. & ZIEGLER, P.T. The meat we eat. 12th Ed. The Interstate Printers & Publishers Inc. 1985.	0