

Programa Analítico de Disciplina

TAL 448 - Ciência e Tecnologia de Pescado

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

Geral Estudar as características químicas e nutricionais do pescado, como matéria-prima alimentar in natura e industrial, bem como reconhecer os processos e técnicas corretas de manipulação, armazenamento e processamento, visando a sua conservação e obtenção de produtos derivados. Específicos

- Relacionar a composição das matérias-primas e seu potencial tecnológico;
- Controlar e explicar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de pescados e derivados;
- Identificar as formas de aproveitamento de subprodutos pesqueiros;
- Reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em pescados e produtos de pescado.

Ementa

Produção e consumo de pescados. O pescado como alimento. Estrutura do corpo e dos músculos. Conversão do músculo em carne. Avaliação do frescor e da qualidade do pescado. Microbiologia do Pescado. Tecnologia do abate. Conservação pelo uso do frio. Processamento do pescado. Aproveitamento de co-produtos.

Pré e co-requisitos

MBI 100 e (BQI 100 ou BQI 103)

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Engenharia de Alimentos	Geral
Medicina Veterinária	Geral
Zootecnia	Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: EY1L.2J2C.AXMY

TAL 448 - Ciência e Tecnologia de Pescado

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Produção e consumo de pescados 1. Pesca e Aquicultura 2. Situação atual e perspectivas no Brasil e no mundo 3. Definição e classificação do pescado	4h	0h	0h	0h	4h
2. O pescado como alimento 1. Composição química 2. Valor nutricional	4h	0h	0h	0h	4h
3. Estrutura do corpo e dos músculos 1. Estrutura do corpo 2. Estrutura muscular 1. Músculos e tecidos associados 2. Tecido muscular 3. Fibra muscular 3. Rendimento do pescado	4h	0h	0h	0h	4h
4. Conversão do músculo em carne 1. Hiperemia 2. Rigor mortis 3. Autólise 4. Deterioração microbiana	4h	0h	0h	0h	4h
5. Avaliação do frescor e da qualidade do pescado 1. Métodos objetivos (não sensoriais): Químico, bioquímico, físico e microbiológico 2. Métodos subjetivos (sensoriais): pontuação e classificação sensorial	2h	0h	0h	0h	2h
6. Microbiologia do Pescado	2h	0h	0h	0h	2h
7. Tecnologia do abate	2h	0h	0h	0h	2h
8. Conservação pelo uso do frio 1. Refrigeração 2. Congelamento	2h	0h	0h	0h	2h
9. Processamento do pescado 1. Salga/secagem 2. Defumação 3. Fermentação 4. Conserva 5. Polpa e surimi 6. Pescado minimamente processado	4h	0h	0h	0h	4h
10. Aproveitamento de co-produtos	2h	0h	0h	0h	2h
11. Visita às instalações do setor de piscicultura da UFMG	0h	2h	0h	0h	2h
12. Avaliação do frescor, filetagem e cálculo do rendimento do pescado	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: EY1L.2J2C.AXMY

13. Salga seca e salga úmida/ rendimento	0h	2h	0h	0h	2h
14. Elaboração de fishburger	0h	2h	0h	0h	2h
15. Elaboração de linguiça de peixe	0h	2h	0h	0h	2h
16. Elaboração de surimi	0h	2h	0h	0h	2h
17. Anchoagem de pescado	0h	2h	0h	0h	2h
18. Elaboração de empanado de peixe	0h	2h	0h	0h	2h
19. Elaboração de patê de pescado	0h	2h	0h	0h	2h
20. Elaboração de enlatado de pescado	0h	2h	0h	0h	2h
21. Elaboração de pescado defumado	0h	2h	0h	0h	2h
22. Visita técnica à abatedouro/frigorífico de pescado e fábrica de produtos de pescado	0h	8h	0h	0h	8h
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 alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes; e Prática 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 448 - Ciência e Tecnologia de Pescado

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
GALVÃO, J.A.; OETTERER, M. Qualidade e processamento de pescado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 237 p.	7
GONÇALVES A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. 608 p.	2
OGAWA, M.; MAIA, E.L. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. Volume 1. São Paulo: Varela, 1999. 430 p.	1

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
BOZIARIS, I. S. Seafood processing: technology, quality and safety. United Kingdom: Wiley Blackwell, 2014. 488 p.	0
GÖKÖG?LU, N.; YERLIKAYA, P. Seafood chilling, refrigeration and freezing: science and technology. United Kingdom: Wiley Blackwell, 2015. 233 p.	0
KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p.	12
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Volume 2, Porto Alegre: Artmed, 2004. 279 p	3
SIKORSKI, Z.E. Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación. Zaragoza: Acribia, 1994, 330 p.	1
VIEIRA, R.H.S.F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p.	5
Internet: https://www.pesca.sp.gov.br/ ; https://gia.org.br/portal/ ; https://www.peixebr.com.br/	0