



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

Programa Analítico de Disciplina

TAL391 Matérias-Primas de Origem Animal

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

Número de créditos: 5		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	3	2	5
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	45	30	75

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

BQI100*

Ementa

Bovinos, suínos e aves como matéria prima. Abate humanitário. Estrutura e composição do músculo e tecidos associados. Contração e relaxamento muscular. Microbiologia, deterioração e contaminação da carcaça. Ovos como matéria prima. Leite. Composição do leite. Propriedades físico-químicas. Obtenção higiênica do leite. Coleta, recepção e controle de qualidade. Matérias primas pesqueiras. Componentes intrínsecos e produtos da degradação, enegrecimento enzimático. Avaliação da qualidade sensorial, físico-química e microbiológica.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	2



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

TAL391 Matérias-Primas de Origem Animal

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Bovinos, suínos e aves como matéria prima 1.1. Objetivo da produção de animais - raças, constituição 1.2. Importância econômica	4
2	Abate humanitário 2.1. Legislação pertinente	2
3	Estrutura e composição do músculo e tecidos associados 3.1. Tecido muscular, tecido conectivo, organização muscular, composição química do músculo	5
4	Contração e relaxamento muscular 4.1. Transformação da carne em músculo	4
5	Microbiologia, deterioração e contaminação da carcaça	3
6	Ovos como matéria prima 6.1. Obtenção 6.2. Composição, valor nutritivo e qualidade de ovos	3
7	Leite 7.1. Biossíntese e secreção	3
8	Composição do leite 8.1. Água, gordura e carboidratos 8.2. Proteínas, enzimas, sais e gases	6
9	Propriedades físico-químicas	3
10	Obtenção higiênica do leite 10.1. Tipos de ordenha e resfriamento - legislação	2
11	Coleta, recepção e controle de qualidade	2
12	Matérias primas pesqueiras	4



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

	12.1. Composição centesimal 12.2. Microflora natural, perecibilidade/deterioração 12.3. Rigor mortis, manuseio e armazenamento a bordo	
13	Componentes intrínsecos e produtos da degradação, enegrecimento enzimático	2
14	Avaliação da qualidade sensorial, físico-química e microbiológica	2



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

TAL391 Matérias-Primas de Origem Animal

TAL391 Matérias-Primas de Origem Animal

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Visita às instalações de criação de animais: avicultura, suinocultura	4
2	Visita ao abatedouro	2
3	Pigmentos e cores de carnes e derivados	2
4	Análise microbiológica de carnes	2
5	Avaliação de textura, cor e odor de carnes	4
6	Visita à granja de poedeiras na região de Viçosa	2
7	Visita ao estábulo	2
8	Provas do álcool e alizarol; acidez Dornic; pH, Análise de gordura	2
9	Densidade, extrato seco e extrato seco desengordurado, Crioscopia do leite	2
10	Substâncias estranhas e enzimas do leite: testes fosfatase, peroxidase e catalase	2
11	Contagem de microrganismos, Lactofermentação, teste do azul de metileno	4
12	Contagem de células somáticas	2



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

TAL391 Matérias-Primas de Origem Animal

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - Carnes: Principles of Meat Science. ABERLE, E.E.; FORREST, J.C. GERRARD, D.E.; MILLS, E.W. 4th ed. Kendall/Hunt Publishing Company, 2001. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Tecnologia de Abate e Tipificação de carcaças. Editora UFV, 2006. [Exemplares disponíveis: 5]
- 3 - Leite: WALSTRA, P.; GEURTS, T.J.; NOOMEN, A.; JELLEMA, A.; BOEKEL, M.A.J.S. (1999) Dairy Technology Principles of Milk Properties and Process. Marcel Dekker, New York. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - Matérias Primas Alimentícias - Composições e Controle de Qualidade, Koblitz, M.G.B., Ed. Guanabara Koogan, 2011. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

Bibliografia Complementar:

- 5 - KARMAS, E. Fresh Meat Technology. (NDC). 1975. [Exemplares disponíveis: 1]
- 6 - KARMAS, E. Sausage Casing Technology. Noyes data Corporation (NDC). 1974. [Exemplares disponíveis: 2]
- 7 - LAWRIE, R.A. Ciência da Carne, 6ª ed, Artmed Editora, torial Acríbia S.A. 2005. [Exemplares disponíveis: 3]
- 8 - MARTH, E.H. AND STEELE, J.L. (2001) Applied Dairy Microbiology. Marcel Dekker, Inc, New York. [Exemplares disponíveis: 1]
- 9 - MATTILA-SANDHOLM, T.; SAARELA. M. (Ed.) Functional dairy products. Boca Raton, Boston, New York, Washington DC, CRC Press, 2003. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 10 - MILLER, G. D.; JARVIS, J. K.; MCBEAN, L. D. Handbook of Dairy Foods and Nutrition. Second edition, Boca Raton, London, New York, Washington DC, CRC Press, 2000. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 11 - ROBISON, R. K. (2002) Dairy Microbiology Handbook - The Microbiology of Milk and Milk Products. John Wiley and Sons, Inc., New York. [Exemplares disponíveis: 5]
- 12 - ROMANS, J.R. & ZIEGLER, P.T. The meat we eat. 12th Ed. The Interstate Printers & Publishers Inc. 1985. [Exemplares disponíveis: 10]
- 13 - VARNAM, A. H. and SUTHERLAND, J. P. (1996) Milk and Milk Products Technology, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall, London. [Exemplares disponíveis: 1]



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

14 - VARNAM, A.H.; SOTHERLAND, J.P. Meat and Meat Products - Chemistry and Microbiology, vol. 3. Chapman & Hall, 1995. [Exemplares disponíveis: 1]