

## Programa Analítico de Disciplina

### TAL 391 - Matérias-Primas de Origem Animal

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

Catálogo: 2023

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: II

#### Objetivos

Conhecer, compreender, discutir e interpretar a importância das diferentes matérias-primas de origem animal para a indústria de alimentos.

#### Ementa

Bovinos, suínos, aves, ovos e leite como matérias-primas. Composição química e valor nutritivo das matérias-primas de origem animal. Estrutura muscular. Bioquímica e metabolismo muscular. Conversão do músculo em carne. Propriedades da carne fresca. Qualidade e microbiologia do leite cru. Biossíntese e secreção do leite.

#### Pré e correquisitos

BQI 100

#### Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Engenharia de Alimentos	4

#### Oferecimentos optativos

*Não definidos*

## TAL 391 - Matérias-Primas de Origem Animal

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Ovos como matéria-prima</b> 1. Obtenção 2. Composição, valor nutritivo e qualidade de ovos	4h	0h	0h	0h	4h
<b>2. Valor nutritivo da carne</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>3. Estrutura muscular</b> 1. Músculos e tecidos associados 2. A fibra muscular	2h	0h	0h	0h	2h
<b>4. Bioquímica e metabolismo muscular</b> 1. Bioquímica da contração muscular 2. Metabolismo energético	2h	0h	0h	0h	2h
<b>5. Conversão do músculo em carne</b> 1. Homeostase 2. Alterações musculares pós-abate	4h	0h	0h	0h	4h
<b>6. Propriedades da Carne Fresca</b> 1. Capacidade de retenção de água  2. Estrutura, firmeza e textura  3. Odor e sabor  4. Cor da carne fresca	4h	0h	0h	0h	4h
<b>7. Biossíntese e Secreção de Leite</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>8. Composição do leite</b> 1. Principais constituintes: lipídios, proteínas, lactose, sais, enzimas, vitaminas 2. Propriedades físico-químicas	4h	0h	0h	0h	4h
<b>9. Qualidade e Microbiologia do Leite</b> 1. Ordenha, resfriamento e boas práticas de produção 2. Coleta, recepção, controle de qualidade e aspectos legislativos 3. Fontes de contaminação do leite cru 4. Microbiologia do leite cru	4h	0h	0h	0h	4h
<b>10. Leite caprino, ovino e bubalino</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>Total</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>30h</b>

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

### Planejamento pedagógico

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: JV8K.NM3P.5LO4

<b>Carga horária</b>	<b>Itens</b>
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); e Debate mediado pelo professor
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

## TAL 391 - Matérias-Primas de Origem Animal

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. 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 – vol.2, Porto Alegre: Artmed, 2005.	4
LAWRIE, R. A. Ciência da carne: R. A. Lawrie ; tradução Jane Maria Rubensam. 6. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 384 p.	3
GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2. ed., rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2014. 370 p.	5
GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Ciência e qualidade da carne: fundamentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 197 p.	5
BELOTI, Vanerli (Org.). Leite: obtenção, inspeção e qualidade. Londrina, PR: Planta, 2015. vii, 417 p.	2

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
VARNAM, Alan H; SUTHERLAND, Jane P. Meat and meat products: technology, chemistry and microbiology. London, England: Chapman & Hall, 1995. 430 p.	1
ABERLE, E.E; FORREST, J.C.; GERRARD, D.E.; MILLS, E.W. Principles of meat science. 4.ed. New York: Kendall/Hunt Publishing Company, 2001. 354 p.	0
ROBISON, R. K. (2002) Dairy Microbiology Handbook - The Microbiology of Milk and Milk Products. John Wiley and Sons, Inc., New York.	5
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.	0
MARTH, E.H. AND STEELE, J.L. (2001) Applied Dairy Microbiology. Marcel Dekker, Inc, New York.	1
VARNAM, A. H. and SUTHERLAND, J. P. (1996) Milk and Milk Products Technology, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall, London.	1
NERO, L. A., CRUZ, A. G., BERSOT, L. S. Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados. São Paulo: Atheneu Editora, 2017. p. 407	0
WALSTRA, P., WOUTERS, J. T. M., GEURTS, T. G. Dairy Science and Technology. Boca Raton: CRC Press, 2005. 808 p.	0
Cruz, A. et al. Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016, 282 p.	0

Pontos de controle		
Campo	Anterior	Atual
Carga horária semestral	60	30
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	