



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

TAL432 Processamento de Leite e Derivados

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

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

TAL391

Ementa

Composição do leite. Coleta, recepção e controle de qualidade. Legislação de leite e derivados. Processamento de leite de consumo. Processamento de creme, manteiga e sorvete. Processamento de leites fermentados. Processamento de queijo. Processamento de leite concentrado e leite desidratado.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	9



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL432 Processamento de Leite e Derivados

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Composição do leite 1.1. Água, gordura, carboidratos, proteínas, enzimas e sais	1
2	Coleta, recepção e controle de qualidade	1
3	Legislação de leite e derivados	4
4	Processamento de leite de consumo	6
5	Processamento de creme, manteiga e sorvete	5
6	Processamento de leites fermentados	5
7	Processamento de queijo	6
8	Processamento de leite concentrado e leite desidratado	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL432 Processamento de Leite e Derivados

TAL432 Processamento de Leite e Derivados

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Visita à uma unidade processadora de leite	2
2	Equipamentos e utilidades	2
3	Processamento de leite consumo	6
4	Produção de queijos	6
5	Produção de manteiga	2
6	Produção de fermentados	4
7	Concentrados e desidratados	4
8	Utilização de co-produtos da indústria: leite e soro	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL432 Processamento de Leite e Derivados

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

1 - 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.]

Bibliografia Complementar:

2 - MARTH, E. H. and STEELE, J. L. (2001) Applied Dairy Microbiology. Marcel Dekker, Inc, New York. [Exemplares disponíveis: 1]

3 - MATTILA-SANDHOLM, T.; SAARELA, M. (Ed.) Functional dairy products. Boca Raton, Boston, New York, Washington DC, CRC Press, 2003. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

4 - 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.]

5 - ROBISON, R. K. (2002) Dairy Microbiology Handbook - The Microbiology of Milk and Milk Products. John Wiley and Sons, Inc., New York. [Exemplares disponíveis: 5]

6 - VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. (1996) Milk and Milk Products Technology, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall, London. [Exemplares disponíveis: 1]