



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

Programa Analítico de Disciplina

TAL433 Processamento de Carnes, Pescados e Ovos

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: II	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

TAL391

Ementa

Princípios do processamento de carnes e derivados. Qualidade da carne como matéria prima. Propriedades da carne fresca. 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 pescados. Processamento de ovos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Obrigatória	6



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

TAL433 Processamento de Carnes, Pescados e Ovos

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Princípios do processamento de carnes e derivados 1.1. Formulação, ingredientes e aditivos	2
2	Qualidade da carne como matéria prima 2.1. Valor nutritivo da carne	2
3	Propriedades da carne fresca	2
4	Salga e Cura	4
5	Emulsão	3
6	Fermentação	2
7	Tratamento térmico de produtos cárneos	2
8	Congelamento e refrigeração de carnes e derivados	2
9	Microbiologia de produtos processados, teoria de barreiras	2
10	Outras tecnologias para processamento e conservação de carnes e derivados 10.1. Campo pulsado, irradiação, alta pressão hidrostática, ácidos orgânicos	3
11	Processamento de pescados	3
12	Processamento de ovos	3



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

TAL433 Processamento de Carnes, Pescados e Ovos

TAL433 Processamento de Carnes, Pescados e Ovos

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Instalações de Abate de bovinos, suínos e aves	4
2	Elaboração de produtos curados e salgados	4
3	Elaboração de produtos embutidos	2
4	Elaboração de produtos emulsionados	2
5	Elaboração de produtos fermentados	2
6	Elaboração de produtos defumados	2
7	Maturação de produtos cárneos	2
8	Equipamentos industriais na indústria pesqueira: instalação, insumos, capacidade, rendimentos, manutenção e segurança	2
9	Considerações técnicas e avaliação da qualidade sensorial de moluscos (mexilhões) em conserva	2
10	Visita à estação de piscicultura da UFV: instalações, despesca, manuseio, características das matérias-primas oriundas do cultivo diante do processamento e custo de produção	2
11	Processamento de ovos	2
12	Microbiologia de produtos processados	4



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

TAL433 Processamento de Carnes, Pescados e Ovos

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 - LAWRIE, R.A. Ciência da Carne, 6ª ed, Artmed Editora, torial Acríbia S.A. 2005. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - VARNAM, A.H.; SOTHERLAND, J.P. Meat and Meat Products, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall, London, 1996. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

Bibliografia Complementar:

- 4 - CONNELL, J.J.; HANDY, R. Avances en tecnologia de los productos pesqueros. Zaragoza: Acríbia, 1987, 124 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 5 - GUZMÁN, E.S.C. Bioquímica de pescados e derivados. Jaboticabal: FUNEP, 1994. 409 p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - KARMAS, E. Fresh Meat Technology. (NDC). 1975. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - KARMAS, E. Sausage Casing Technology. Noyes data Corporation (NDC). 1974. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 8 - ROMANS, J.R. & ZIEGLER, P.T. The meat we eat. 12th Ed. The Interstate Printers & Publishers Inc. 1985. [Exemplares disponíveis: Não informado.]