

## Programa Analítico de Disciplina

### TAL 433 - Processamento de Carnes e Ovos

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

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: II

#### Objetivos

Conhecer, compreender, discutir e interpretar as diferentes técnicas de processamento de carnes, as formulações e aditivos permitidos por lei.

#### Ementa

Princípios do processamento de carnes e derivados. 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 ovos.

#### Pré e correquisitos

TAL 391

#### Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Engenharia de Alimentos	9

#### Oferecimentos optativos

*Não definidos*

## TAL 433 - Processamento de Carnes e Ovos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Princípios do processamento de carnes e derivados</b> 1. Formulação, ingredientes e aditivos	4h	0h	0h	0h	4h
<b>2. Salga e Cura</b>	4h	0h	0h	0h	4h
<b>3. Emulsão</b>	4h	0h	0h	0h	4h
<b>4. Fermentação</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>5. Tratamento térmico de produtos cárneos</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>6. Defumação</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>7. Congelamento e refrigeração de carnes e derivados</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>8. Outras tecnologias para processamento e conservação de carnes e derivados</b> 1. Campo pulsado, irradiação, alta pressão hidrostática, ácidos orgânicos	4h	0h	0h	0h	4h
<b>9. Microbiologia de produtos processados, teoria de barreiras</b>	2h	0h	0h	0h	2h
<b>10. Processamento de ovos</b>	4h	0h	0h	0h	4h
<b>11. Ingredientes e suas aplicações - sabor, CRA, rendimento.</b>	0h	4h	0h	0h	4h
<b>12. Elaboração de produtos curados e salgados</b>	0h	4h	0h	0h	4h
<b>13. Elaboração de produtos embutidos</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>14. Elaboração de produtos emulsionados</b>	0h	4h	0h	0h	4h
<b>15. Elaboração de produtos fermentados</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>16. Elaboração de produtos defumados</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>17. Processamento de produtos moldados e estruturados</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>18. Maturação de produtos cárneos</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>19. Visita técnica a uma unidade de processamento de produtos de carnes</b>	0h	4h	0h	0h	4h
<b>20. Microbiologia de produtos processados</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>21. Avaliação reológica de produtos cárneos - TPA</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>Total</b>	<b>30h</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>60h</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: MKR6.T7I2.4FAY

<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 (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; e Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor
Prática	Prática executada por todos os estudantes e Prática investigativa 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 433 - Processamento de Carnes e Ovos

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
Carnes: Principles of Meat Science. ABERLE, E.E.; FORREST, J.C. GERRARD, D.E.; MILLS, E.W. 4th ed. Kendall/Hunt Publishing Company, 2001.	0
LAWRIE, R.A. Ciência da Carne, 6ª ed, Artmed Editora, torial Acríbia S.A. 2005.	0
VARNAM, A.H.; SOTHERLAND, J.P. Meat and Meat Products, Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall, London, 1996.	0
GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Ciência e Qualidade da Carne. Editora UFV. 197p. 2012.	0
VARNAM, A.H. and SUTHERLAND, J.P. Meat and Meat Products - chemistry and microbiology, vol. 3, Chapman & Hall, 1995	0

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
CONNELL, J.J.; HANDY, R. Avances en tecnologia de los productos pesqueros. Zaragoza: Acríbia, 1987, 124 p.	0
KARMAS, E. Fresh Meat Tecnology. (NDC). 1975.	0
KARMAS, E. Sausage Casing Technology. Noyes data Corporation (NDC). 1974.	0
ROMANS, J.R. & ZIEGLER, P.T. The meat we eat. 12th Ed. The Interstate Printers & Publishers Inc. 1985.	0