



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

Programa Analítico de Disciplina

TAL445 Tecnologia de Queijos

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

Número de créditos: 7		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	3	4	7
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	45	60	105

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

TAL354 ou TAL432 ou TAL440 ou TAL452

Ementa

Definição e histórico. Classificação e situação mundial da produção de queijos. Seleção, padronização e pasteurização de leite para queijos. A coagulação do leite e os mecanismos envolvidos. Físico-química da sinérese da coalhada. Processo geral de fabricação. A salga. A maturação. Fermentações indesejáveis na maturação. Fabricação de vários tipos de queijos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Obrigatória	5
Agronomia	Optativa	-
Engenharia de Alimentos	Optativa	-
Medicina Veterinária	Optativa	-



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

TAL445 Tecnologia de Queijos

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Definição e histórico	1
2	Classificação e situação mundial da produção de queijos 2.1. Pela umidade e consistência 2.2. Pela composição e cura 2.3. Legislação	1
3	Seleção, padronização e pasteurização de leite para queijos 3.1. Seleção do leite 3.2. Recepção e padronização 3.3. Sistemas de padronização	2
4	A coagulação do leite e os mecanismos envolvidos 4.1. A micela de caseína 4.1.1. Composição e propriedades 4.1.2. Características dos elementos constituintes 4.1.3. Estrutura micelar 4.1.4. Característica dinâmica e estabilidade da micela 4.2. Os mecanismos da coagulação 4.2.1. Coagulação por acidificação 4.2.2. Coagulação por ação de enzimas	6
5	Físico-química da sinérese da coalhada 5.1. Acidificação e desmineralização 5.2. O fenômeno osmótico e a delactozagem 5.3. Atuação de mesófilos e termófilos	4
6	Processo geral de fabricação 6.1. Ingredientes empregados (fermento láctico, coalho, cloreto de cálcio e corantes) 6.2. Corte, mexedura, dessoramento, lavagem e aquecimento da massa 6.3. Prensagem e moldagem	4
7	A salga 7.1. Teor de sal nos queijos 7.2. Papel da salga 7.3. Mecanismo de difusão do sal e cinética de absorção 7.4. Perda de água provocada pela salga	4



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

	7.5. Migração e equilíbrio de sal durante a maturação 7.6. Tipos de salga 7.7. Preparo, conservação e recuperação de salmora	
8	A maturação 8.1. Os agentes da maturação 8.1.1. As enzimas naturais do leite 8.1.2. As enzimas coagulantes 8.1.3. Os microrganismos e suas enzimas 8.2. Os fatores que afetam a maturação 8.2.1. A aeração e a composição da atmosfera 8.2.2. Atividade de água 8.2.3. A temperatura 8.2.4. O pH 8.3. Evolução dos constituintes no decorrer da maturação 8.3.1. Fermentação da lactose e degradação do ácido láctico 8.3.2. Hidrólise da gordura e transformação dos ácidos graxos 8.3.3. Degradação das proteínas e transformação dos aminoácidos 8.4. Transformação da massa durante a maturação 8.5. Condições ideais para a maturação 8.6. Embalagem e acondicionamento 8.7. Controle de qualidade físico-químico e microbiológico	15
9	Fermentações indesejáveis na maturação 9.1. Fermentação gasosa por coliformes 9.2. Fermentação anaeróbica por esporulados	6
10	Fabricação de vários tipos de queijos	2



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

TAL445 Tecnologia de Queijos

TAL445 Tecnologia de Queijos

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Fabricação de queijo minas frescal e ricota	4
2	Fabricação de queijo minas prensado	4
3	Fabricação de queijo tipo mussarela	8
4	Fabricação de queijo prato	8
5	Fabricação de queijo tipo Saint Paulin	4
6	Fabricação de queijo tipo reino	4
7	Fabricação de queijo tipo parmeirão	4
8	Fabricação de queijo tipo cheddar	4
9	Fabricação de queijo tipo cottage	4
10	Fabricação de queijo tipo provolone	4
11	Fabricação de queijo tipo gouda	4
12	Fabricação de requeijão	4
13	Julgamento dos queijos	4



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

TAL445 Tecnologia de Queijos

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - DILANJAN, S. CH. Fundamentos de la elaboración del queso, 1ª edição. Zaragoza: Editorial Acribia, 1984, 128p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 2 - FOX, P. F. Fundamentals of cheese science, 1ª edição. New York: Springer, 2000, 608p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 3 - FURTADO, M.M. & NETO, J.P.M.L. Tecnologia de queijos: manual prático para a produção industrial de queijos, 1ª edição. São paulo: Editora Dipemar Ltda, 1994. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 4 - FURTADO, M.M. A arte e a ciência do queijo. São Paulo: Globo Livros, 1990, 297p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 5 - HARBUTT, J. O livro do queijo, 1ª edição. São Paulo: Globo Livros, 2010, 352pp. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - MAHAUT, M., JEANTET, R., BRULÉ, G. Introducción a la tecnología quesera, 1ª edição. Editorial Acribia, 2003, 204p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - SCHOLZ, W., Elaboración de quesos de oveja y de cabra, 1ª edição. Zaragoza: Editorial Acribia, 1997, 170p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 8 - SCOTT, R. - ROBINSON, R. K. y WILBEY, R. A., Fabricación de queso, 3ª edição. Zaragoza: Editorial Acribia, 2002, 170p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 9 - TAMIME, A. Processed Cheeses and Analogues, 1ª edição. New York: Wiley-Blackwell, 2011, 368p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

Bibliografia Complementar:

- 10 - FOX, P. F. Cheese: chemistry, physics & microbiology: general aspects, Volume 1, 3ª edição. New York: Academic Press, 2004, 640p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 11 - FOX, P. F. Cheese: chemistry, physics & microbiology: major cheese groups, Volume 2, 3ª edição. New York: Academic Press, 2004, 456p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 12 - GUNASEKARAN, S. Cheese Rheology and Texture, 1ª edição. New York: CRC Press, 2002, 512p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 13 - LAW, B., TAMIME, A. Y. Technology of Cheesemaking, 2ª edição. New York: Wiley-Blackwell, 2010, 512p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]



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

14 - SCOTT, R., ROBINSON, R.K. Cheesemaking Practice, 3a edição. New York: Springer, 1998, 449p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

15 - TAMIME, A. Y. Brined cheeses, 1ª edição. New York: Wiley-Blackwell, 2006., 344p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]