



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

Programa Analítico de Disciplina

TAL455 Tecnologia de Queijos Especiais

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: II	Carga horária total	45	60	105

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

TAL445

Ementa

Controle de qualidade de queijos. Formação de sabor em queijos. Controle do rendimento e padronização de queijos. Desenvolvimento de gosto amargo em queijos. Queijos maturados por fungos. Queijos fundidos. Aceleração da maturação de queijos - desenvolvimentos recentes. Ultrafiltração e aproveitamento de soro. Controle da atividade de água (Aw) em queijos.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Obrigatória	6
Engenharia de Alimentos	Optativa	-



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

TAL455 Tecnologia de Queijos Especiais

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Controle de qualidade de queijos 1.1. Avaliação da Qualidade sob os aspectos físico-químico e microbiológico	4
2	Formação de sabor em queijos 2.1. Modificações da frações nitrogenadas 2.2. Lipólise e oxidação de triglicéides 2.3. Determinação de índices de maturação 2.4. Fermentação propiônica de lactatos	8
3	Controle do rendimento e padronização de queijos 3.1. Transição de elementos na coagulação 3.2. Relação caseína/gordura: influência e ajuste 3.3. Padronização da gordura no extrato seco (GES) e umidade no extrato seco desengordurado (ESD) 3.4. Previsão matemática do rendimento	9
4	Desenvolvimento de gosto amargo em queijos 4.1. Caracterização de peptídeos amargos 4.2. Papel do coalho na formação do sabor amargo 4.3. Papel do fermento na formação do sabor amargo 4.4. Fontes de peptídeos amargos 4.5. Controle do sabor amargo em queijos 4.6. Influência do sal e pH: Efeitos a nível enzimático	6
5	Queijos maturados por fungos 5.1. Tipos de fungos empregados na fabricação de queijos 5.2. Condições para desenvolvimento de fungos	3
6	Queijos fundidos 6.1. Princípios básicos da fabricação 6.2. Fundentes empregados	3
7	Aceleração da maturação de queijos - desenvolvimentos recentes	3
8	Ultrafiltração e aproveitamento de soro 8.1. Princípios da ultrafiltração 8.2. Equipamentos e processos de separação por membrana	3



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

	8.3. Ultrafiltração na indústria de laticínios	
9	Controle da atividade de água (Aw) em queijos 9.1. Difusão de NaCl em queijos: Lei de Fick 9.2. Medida de Aw em queijos 9.3. Aw, bioquímica da maturação	6



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

TAL455 Tecnologia de Queijos Especiais

TAL455 Tecnologia de Queijos Especiais

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Fabricação de Queijo Cremoso (Cream Cheese)	8
2	Fabricação de Queijo Fundido	4
3	Fabricação de Queijo Tipo Camembert	4
4	Fabricação de Queijo Tipo Brie	4
5	Fabricação de Queijo Tipo Saga	4
6	Fabricação de Queijo Tipo Emmental	4
7	Fabricação de Queijo Tipo Dagano	4
8	Fabricação de Queijo Tipo Stilton	8
9	Fabricação de Queijo Tipo Gorgonzola	4
10	Fabricação de Queijo Tipo Saingorlon	4
11	Fabricação de Queijo Minas Frescal de Leite Ultrafiltrado	4
12	Fabricação de Queijo de Soro Ultrafiltrado	4
13	Julgamento de Queijos	4



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

TAL455 Tecnologia de Queijos Especiais

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 - MAHAUT, M., JEANTET, R., BRULÉ, G. Introducción a la tecnología quesera, 1ª edição. Editorial Acribia, 2003, 204p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - SCHOLZ, W., Elaboración de quesos de oveja y de cabra, 1ª edição. Zaragoza: Editorial Acribia, 1997, 170p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - SCOTT, R. - ROBINSON, R. K. y WILBEY, R. A., Fabricación de queso, 3ª edição. Zaragoza: Editorial Acribia, 2002, 170p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 8 - TAMIME, A. Processed Cheeses and Analogues, 1ª edição. New York: Wiley-Blackwell, 2011, 368p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

Bibliografia Complementar:

- 9 - FOX, P. F. Cheese: chemistry, physics & microbiology: general aspects, Volume 1, 3ª edição. New York: Academic Press, 2004, 640p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 10 - FOX, P. F. Cheese: chemistry, physics & microbiology: major cheese groups, Volume 2, 3ª edição. New York: Academic Press, 2004, 456p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 11 - GUNASEKARAN, S. Cheese Rheology and Texture, 1ª edição. New York: CRC Press, 2002, 512p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 12 - LAW, B., TAMIME, A. Y. Technology of Cheesemaking, 2ª edição. New York: Wiley-Blackwell, 2010, 512p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 13 - SCOTT, R., ROBINSON, R.K. Cheesemaking Practice, 3ª edição. New York: Springer, 1998, 449p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]



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

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