



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

Programa Analítico de Disciplina

TAL477 Processamento de Carnes e Derivados

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

Número de créditos: 6		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	4	2	6
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	60	30	90

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

Ementa

Introdução - músculo X carne. Importância econômica. Objetivo da produção de animais. Estrutura e composição do músculo e tecido associados. Contração, relaxamento muscular e fontes de energia para a contração muscular. Conversão do músculo em carne. Fatores que afetam a transformação do músculo em carne e as propriedades finais da carne. Propriedades da carne fresca. Princípios do processamento, estocagem e preservação de carnes. Microbiologia, deterioração e contaminação da carne. Palatabilidade, aparência, maciez, suculência, sabor e odor. Cozimento.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Optativa	-
Medicina Veterinária	Optativa	-
Zootecnia	Optativa	-



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

TAL477 Processamento de Carnes e Derivados

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Introdução - músculo X carne. Importância econômica. Objetivo da produção de animais	1
2	Estrutura e composição do músculo e tecido associados 2.1. Tecido muscular, tecido conectivo, organização muscular, composição química do músculo, valor nutritivo da carne	8
3	Contração, relaxamento muscular e fontes de energia para a contração muscular	6
4	Conversão do músculo em carne	5
5	Fatores que afetam a transformação do músculo em carne e as propriedades finais da carne	5
6	Propriedades da carne fresca	5
7	Princípios do processamento, estocagem e preservação de carnes 7.1. Cura 7.2. Processamento térmico e defumação 7.3. Desidratação 7.4. Refrigeração 7.5. Congelamento e descongelamento 7.6. Irradiação e aditivos 7.7. Produtos de salsichas (embutidos) 7.8. Acondicionamento	20
8	Microbiologia, deterioração e contaminação da carne	4
9	Palatabilidade, aparência, maciez, suculência, sabor e odor. Cozimento	6



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

TAL477 Processamento de Carnes e Derivados

TAL477 Processamento de Carnes e Derivados

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
10	Abate de bovinos e suínos	2
11	Abate de aves	2
12	Cortes de bovinos	2
13	Cortes de suínos	2
14	Pigmentos e cores de carnes e derivados	2
15	Elaboração de hambúrgueres	2
16	Processamento de gorduras animais e elaboração de pururuca	2
17	Elaboração de presunto e apresuntado	2
18	Bacon, carne de sol e costela defumados	2
19	Elaboração de linguiça e paio	2
20	Elaboração de salame	2
21	Cortes de frangos e kitute de frango	2
22	Elaboração de feijoada	2
23	Elaboração de mortadela	2
24	Apertização de carnes	2



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

TAL477 Processamento de Carnes e Derivados

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - BRISKEY, E.J.; CASSENS, R.G. ; MASRSH, B.B. The physiology and biochemistry of muscle as a food, 2 . The University of Wisconsin Press. 1978. [Exemplares disponíveis: 2]
- 2 - GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Viçosa: UFV. [Exemplares disponíveis: 10]
- 3 - LAWRIE, R.A. Avances de la ciência de la carne. Editorial Acríbia S.A., 1984. [Exemplares disponíveis: 5]
- 4 - ROMANS, J.R. & ZIEGLER, P.T. The meat we eat. 12.ed. The Interstate Printers & Publishers Inc. 1985. [Exemplares disponíveis: 3]

Bibliografia Complementar:

- 5 - FREEMAN, W.H. Principles of Meat Science, 1989. [Exemplares disponíveis: 2]
- 6 - KARMAS, E. Sausage casing technology. Noyes Data Corporation (NDC). 1974. [Exemplares disponíveis: 2]
- 7 - KOMARK, S.L.; TRESSLER, D.K.; LONG, L.. Food products formulary series. Vol.1, meats, poltry, fish and shellfish. AVI. 1974. [Exemplares disponíveis: 6]
- 8 - MOUNTNEY, G.J. Poultry Products Technology. 2.ed. The AVI Publishing Company. INC.,1981. [Exemplares disponíveis: 3]
- 9 - PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Vol. I e II. Editora Univ. Fed. Goiás, 1995. [Exemplares disponíveis: 3]