

## Tecnologia de Carnes e Derivados

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Tecnologia de Carnes e Derivados	3	40	20	60
<b>Pré-Requisitos</b>	Matérias-Primas Agropecuárias, Bioquímica de Alimentos				
<b>Oferta</b>	7º Semestre	<b>Tipo</b>	Obrigatória		
<b>Objetivo Geral</b>					
Repassar aos alunos os princípios tecnológicos do processamento de carnes de bovinos, suínos e de aves e seus derivados.					
<b>Ementa</b>					
Cadeia Produtiva da Carne. Particularidades do abate de bovinos, suínos e aves que afetam a qualidade da carne enquanto matéria-prima. Fatores pré e pós-abate que influenciam nas propriedades tecnológicas da carne e derivados. Classificação e tipificação de carcaças. Tecnologia de cortes em carcaças. Métodos de conservação de carnes e derivados. Ingredientes e Aditivos Cárneos. Processamento tecnológico de produtos cárneos frescos maturados; Produtos cárneos marinados e/ou curados; Produtos cárneos frescos reestruturados; Produtos cárneos salgados; Produtos cárneos curados e/ou defumados; Produtos emulsionados, curados e embutidos; Produtos cárneos enlatados e/ou envasados e Produtos cárneos especiais. Subprodutos cárneos comestíveis e não-comestíveis.					
<b>Bibliografia</b>					
<b>Básica</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R, TERRA. N. N.; MELO FRANCO, B. D. G. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Livraria Varela, 2006. 177 p.</li> <li>2) TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes. São Leopoldo: Unisinos, 1998. 216 p</li> <li>3) TERRA, N. N. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.</li> </ol>					
<b>Complementar</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: Editora UFV, 2006. 370 p</li> <li>2) ORDÓNEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Vol. 2. Porto Alegre: Artimed, 2005. 279 p</li> <li>3) PARDI, M. C.; SANTOS, I. F. dos; SOUZA, E. R. de; PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Vol. 1. Goiânia: Editora UFG, 1995. 136 p</li> <li>4) FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2a Ed. Porto Alegre: Artimed, 2006. 602 p.</li> <li>5) LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6a Ed. Porto Alegre: Artimed, 2005. 397p</li> </ol>					