

## Tecnologia de Leite e Derivados

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Tecnologia de Leite e Derivados	3	40	20	60
<b>Pré-Requisitos</b>	Matérias-Primas Agropecuárias, Bioquímica de Alimentos				
<b>Oferta</b>	8º Semestre	<b>Tipo</b>	Obrigatória		
<b>Objetivo Geral</b>					
Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais dos processos de conservação e da tecnologia de produtos lácteos através do estudo de suas características físico-químicas, bioquímicas e microbiológicas e dos aspectos tecnológicos de sua produção.					
<b>Ementa</b>					
Tecnologias de processamento de leites, produtos concentrados, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas. Tecnologia de processamento de creme de leite, manteigas, sorvetes e especialidades lácteas. Subprodutos. Legislação.					
<b>Bibliografia</b>					
<b>Básica</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) CRUZ, A.; OLIVEIRA, C.; SÁ, P.; CORASSIN, C. H. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. 1ª Edição, Elsevier, 2016.</li> <li>2) CRUZ, A.; OLIVEIRA, C.; CORASSIN, C. H.; SÁ, P. Processamento de Produtos Lácteos: Queijos, Leites Fermentados, Bebidas Lácteas, Sorvete, Manteiga, Creme de Leite, Doce de Leite, Soro em Pó e Lácteos Funcionais Vol III - 1ª Edição, Elsevier, 2017.</li> <li>3) NERO, L. A.; CRUZ, A. G. BERSOT, L. S. Produção, Processamento e Fiscalização de Leite e Derivados. Atheneu, 2017.</li> </ol>					
<b>Complementar</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) CRUZ, A.; OLIVEIRA, C.; SÁ, P.; CORASSIN, C. H. Processamento de Leites de Consumo. 1ª Edição, Elsevier, 2016.</li> <li>2) ESKIN, M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.</li> <li>3) ORDÓNEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artimed, 2005.</li> <li>4) OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2010.</li> <li>5) SILVA, F. M.; GARCIA, R. K. A. Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: AMCGuedes, 2015.</li> </ol>					