

Tecnologia de Pescados e Derivados

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Tecnologia de Pescados e Derivados	3	40	20	60
Pré-Requisitos	Matérias-Primas Agropecuárias, Bioquímica de Alimentos				
Oferta	8º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Repassar os conhecimentos inerentes ao abate e processamento tecnológico de produtos da pesca.					
Ementa					
Qualidade nutricional do pescado. Classificação do pescado. Composição química e Estrutura muscular do pescado. Alterações pós-morte Autólise. Microbiologia do pescado. Métodos de conservação do pescado. Classificação e Tipos de produtos da pesca. Processamento tecnológico do pescado. Tecnologias tradicionais e emergentes para a conservação do pescado. Aproveitamento dos Subprodutos da indústria de pescados. Gestão da Qualidade na indústria processadora de pescados.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CAPONT, FL. Introdução à tecnologia de Pescados. Santos: ITAL/OEA, 1971. 2) GOLÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011. 3) RIBEIRO, R. V.; SAKER-SAMPAIO, S.; NASCIMENTO, S. M. M. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos; princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511p 2) OGAWA, M. & MAIA, E. Manual de pesca – Ciência a Tecnologia de Pescado, 1999. 3) BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos, 3ª Edição, São Paulo: Editora Varela, 2001. 143p 4) RUITER, A. El pescado y los productos derivados de la pesca: composición, propiedades nutritivas y estabilidad. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1999. 5) VIEIRA, R. H. S. E.; RODRIGUES, D. P.; BARRETO, N. S. E. et al. Avances en tecnología de los productos pesqueros. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1987. 					