

Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MTA - DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Nome: TECNOLOGIA DE LEITE E PRODUTOS LACTEOS Código: MTA00020

Característica: CO - Comum Status: Ativa

Carga Horaria Total: 60h Estagio: 0h Teórica: 40h Prática: 20h

Período de vigência: 2º período de 2017

Conteúdo Programático:

TECNOLOGIA DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS MTA-00020

PROFESSORES: MARCO ANTONIO SLOBODA CORTEZ E ADRIANA CRISTINA DE OLIVEIRA SILVA

OBJETIVOS DA DISCIPLINA: A PARTIR DE CONHECIMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS, O ESTUDANTE SERÁ CAPAZ DE ENTENDER, EXECUTAR E AVALIAR OS PROCESSOS DE OBTENÇÃO DO LEITE, ASSIM COMO AS RESPECTIVAS ETAPAS DE ELABORAÇÃO DOS DIVERSOS PRODUTOS LÁCTEOS DERIVADOS, RELACIONANDO AINDA ASPECTOS COMO COMPOSIÇÃO, HIGIENE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DE QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA EMPREGADA E DOS DIFERENTES PRODUTOS.

MÉTODO DE AVALIAÇÃO: TRÊS PROVAS TEÓRICAS, UMA PROVA PRÁTICA, ESTUDOS DIRIGIDOS E RELATÓRIOS.

TEMAS
OBTENÇÃO HIGIÊNICA DO LEITE E OS FATORES RELACIONADOS A QUALIDADE. MASTITE E CÉLULAS SOMÁTICAS. COLETA DE LEITE A GRANEL.

ESTUDO DO LEITE: COMPOSIÇÃO, PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE LEITE FLUIDO: LEITE PASTEURIZADO.

BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE LEITE FLUIDO: LEITE UAT.

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE LEITES FERMENTADOS: PRINCÍPIOS, ETAPAS DE ELABORAÇÃO, EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO.

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE LEITES FERMENTADOS: PRÁTICA

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE CREME DE LEITE E MANTEIGA: PRINCÍPIOS, ETAPAS DE ELABORAÇÃO, EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO.

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE QUEIJOS: TEÓRICA

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE QUEIJOS: PRÁTICA

PRÁTICA DE QUALIDADE DO LEITE

Ementa:

OBTENÇÃO HIGIÊNICA, TRANSPORTE E BENEFICIAMENTO DE LEITE DE CONSUMO. HIGIENIZAÇÃO DE

Gerado em: 26/09/2018 - 12:04

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

EQUIPAMENTOS E VASILHAMES. LEITES FERMENTADOS, ESTERILIZADOS E MODIFICADOS. QUEIJO, MANTEIGA E OUTROS DERIVADOS. LEGISLAÇÃO E INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.

Bibliografia Básica:

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA E DISPONÍVEL NA BIBLIOTECA DA FACULDADE DE VETERINÁRIA DA UFF:

AMIOT, J. CIENCIA E TECNOLOGÍA DE LA LECHE. EDITORIAL ACRIBIA: ZARAGOZA, 1991, 547P.

BEHMER, M.L.A. COMO APROVEITAR BEM O LEITE NO SEU SITIO OU CHÁCARA. 70 ED., NOBEL: SÃO PAULO, 1985, 107P.

BEHMER, M.L.A. TECNOLOGIA DO LEITE. 100 ED., NOBEL: SÃO PAULO, 1980, 320P.

CASTRO, M.C.D.; PORTUGAL, J.A.B. PERSPECTIVAS E ABANICOS EM LATICÍNIOS. EPAMIG-ILCT, JUIZ DE FORA, 2000, 278P.

DILANJAN, S.C. FUNDAMENTOS DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO. EDITORIAL ACRIBIA: ZARAGOZA, 1976, 127P.

OLIVEIRA, S.C. QUEIJO: FUNDAMENTOS TECNOLÓGICOS. 20 ED. EDITORA DA UNICAMP: CAMPINAS, 1986, 146P.

SÁ, F.V. O LEITE E SEUS PRODUTOS. 40 ED. LIVRARIA CLÁSSICA: LISBOA, 1978, 385P.

SCHMIDT, K.F. ELABORACIÓN ARTESANAL DE MANTEQUILLA, YOGUR Y QUESO. EDITORIAL ACRIBIA: ZARAGOZA, 1990, 116P.

SPREER, E. LACTOLOGIA INDUSTIAL. 2º ED. EDITORIAL ACRIBIA: ZARAGOZA. 1991, 617P.

TAMINE, A.Y.; ROBINSON, R.K. YOGUR: CIENCIA Y TECNOLOGIA. EDITORIAL ACRIBIA: ZARAGOZA, 1991, 368P.

THOMAS, S.B. TÉCNICAS BACTERIOLÓGICAS PARA EL CONTROL LACTOLOGICO. EDITORIAL ACRIBIA: ZARAGOZA, 1971, 257P.

VEISSEYRE, R. LACTOLOGIA TÉCNICA. EDITORIAL ACRIBIA: ZARAGOZA. 1988, 629P.

WEBB, B.H.; JONHSON, A.H. FUNDAMENTALS OF DAIRY CHEMISTRY. 1965.

PERIÓDICOS:

REVISTA DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES, INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS, ARQUIVO BRASILEIRO DE MEDICINA VETERINÁRIA. HIGIENE ALIMENTAR, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, LÊ LAIT, JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, ETC

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Aprova o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa. Diário Oficial da

Gerado em: 26/09/2018 - 12:04

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

República Federativa do Brasil, Brasília, 31 dez. de 2011. Seção 1, p. 6.
BEHMER MLA. 2003. Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes 4 e instalações: produção, industrialização, análise. 15. ed. São Paulo: Nobel, 1987. 320 p.
DONG , F.; HENNESSY, D. A.; JENSEN, H. H. Factors determining milk quality and implications for production structure under somatic cell count standard modification. Journal of Dairy Science, Champaign, v. 95, p. 6421- 6435, 2012.
ARCURI, E. F.; SILVA, P. D. L.; BRITO, M. A. V. P.; BRITO, J. R. F.; LANGE, C. C.; MAGALHÃES, M. M. A. Contagem, isolamento e caracterização de bactérias psicrotóxicas contaminantes de leite cru refrigerado. Ciência Rural, Santa Maria, v. 38, n. 8, p. 2250-2255, 2008.

Gerado em: 26/09/2018 - 12:04

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.

Para verificar a autenticidade deste documento, acesse <http://www.inscricao.id.uff.br/> e clique no link da seção "Validar Declaração".