



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS

PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados **CÓDIGO:** PCTA 7329

CRÉDITO: 03

CARGA HORÁRIA: 45 h

EMENTA

Aspectos regulatórios na produção de leite e derivados. Classificação e caracterização físico-química, microbiológica e organoléptica. Alterações durante o processamento e armazenamento de leite e derivados. Avanços científicos e tecnológicos em métodos de conservação e avaliação da qualidade. Culturas microbianas – Tipos, metabolismo e viabilidade. Inovações em processamento de produtos lácteos. Utilização de subprodutos e resíduos da indústria láctea

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Classificação, caracterização físico-química, microbiológica e sensorial do leite. Processos industriais para beneficiamento do leite.
- Processamento de queijos.
- Processamento de bebidas lácteas e leites fermentados.
- Processamento do leite em pó, leite condensado e doce de leite.
- Processamento de produtos com aproveitamento de soro lácteo.
- Propriedades tecnológicas das proteínas, gordura e lactose do leite.
- Processamento de creme e manteiga.
- Processamento de sorvetes.

BIBLIOGRAFIA

Campbell-Platt, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1. ed. São Paulo: Manole, 2015.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2015.

ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). Microrganismos em Alimentos 8: Utilização de Dados para Avaliação do Controle de Processo e Aceitação de Produto. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2015.

FENNEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema – 4ª ed. - Editora Artmed, 2010.

GRANATO, D., NUNES, D. S. Análises Químicas, Propriedades Funcionais e Controle da Qualidade de Alimentos e Bebidas: Uma abordagem teórico-prática. Ed. Elsevier, 2016.

KOBLITZ, MARIA GABRIELA BELLO. Matérias-primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

LIMA, U. A (coord.). Matérias-primas dos alimentos: Parte I – Origem vegetal e Parte II – Origem animal. 1. Ed. São Paulo: Blucher, 2010.

NESPOLO, [C. R.](#), [OLIVEIRA, F. A.](#), [PINTO, F. S. T.](#), [OLIVEIRA, F. C.](#) Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.

PASTORE, G. M. BICAS, J. L., MARÓSTICA-JUNIOR, M. R. Biotecnologia de Alimentos - Vol. 12. Ed. Atheneu: São Paulo/SP, 2016.

TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4. ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2010. 206 p.

Periódicos (Nível A pela CAPES). Disponível em <http://www.periodicos.capes.gov.br>.

RTIQ (Regulamentos técnicos de Identidade e Qualidade) das matérias-primas e produtos derivados. Disponível em www.agricultura.gov.br, www.anvisa.gov.br.