



DISCIPLINAS

CÓDIGO	NOME
NUT 123	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS	ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ANO
T	P	E	TOTAL			
34	34		68	03		2009

EMENTA / OBJETIVOS

ESTUDOS DOS PRINCIPAIS MÉTODOS DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS, ANALISANDO OS SEUS ASPECTOS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, BENEFICIAMENTO, CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO. UTILIZAÇÃO DE ADITIVOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. PREPARO DE MISTURAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. PREPARAÇÃO DE MISTURAS PROTÉICAS DE BAIXO CUSTO

CONHECER AS CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS PRIMAS, AS PRINCIPAIS OPERAÇÕES E PROCESSOS DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS, DESDE A OBTENÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA ATÉ A DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO FINAL

METODOLOGIA

AULAS TEÓRICAS E PRÁTICAS. ATIVIDADES PROGRAMADAS (DIRIGIDAS) ABORDANDO ASSUNTOS PERTINENTES À ÁREA.

## TEÓRICO

1. Introdução à Tecnologia de Alimentos
  2. Tecnologia do leite  
Sistemática de produção e coleta de leite. Transporte, distribuição, armazenamento e beneficiamento do leite.
  3. Processamento de derivados do leite ( iogurte, queijo, leite em pó e manteiga)
  4. Tecnologia da carne  
Abate. Inspeção ante-mortem e post-mortem. Conversão do músculo em carne. Métodos de preservação da carne ( refrigeração, congelamento, desidratação, agentes de cura).
- 
5. Tecnologia de aves e ovos  
Abate de aves. Resfriamento. Armazenamento. Produtos de salsicharia. Ovos (classificação, controle de qualidade, ovoscopia, processamento e armazenamento)
  6. Tecnologia de pescados  
Beneficiamento do pescado. Métodos de conservação de pescados. Resfriamento, congelamento, enlatamento, salga e defumação. Fabricação de farinha de pescado, concentrado protéico de pescado. Elaboração de produtos de baixo custo: quibe e hamburguer de pescado.
  7. Tecnologia de frutas e hortaliças  
Seleção e preparo para o processamento. Processamento de sucos naturais concentrados, néctares, xaropes. Tratamento térmico de vegetais. Supergelados. Vegetais minimamente processados.
  8. Tecnologia de cereais  
Constituintes do trigo. Fabricação da farinha. Beneficiamento de arroz e do milho. Produção, pré-processamento e transformação agro-industrial. Amido e retrogradação em pães. Tecnologia do amido.
  9. Tecnologia de óleos e gorduras  
Etapas do processamento de óleos e gorduras. Neutralização, hidrogenação, desodorização. Índice de Iodo, de Polenski, acidez.
  10. Tecnologia de embalagem  
Embalagens rígidas e flexíveis. Embalagem tipo PET.
  11. Produtos de grão oleaginosos  
Uso de subprodutos de soja, Proteína vegetal texturizada.

## PRÁTICO

1. Controle de qualidade de leite;
  2. Elaboração de iogurte;
  3. Elaboração de doce de leite/ bebida achocolatada;
  4. Atividade dirigida: diferenças entre carne do sol, charque e jerked beef;
  5. Avaliação da capacidade de retenção de água;
-

- 
6. Elaboração de nuggets de frango/ avaliação microbiológica;
  7. Elaboração de fishburguer;
  8. Enlatamento de pescados;
  9. Acompanhamento beneficiamento do trigo (Moinho Salvador);
  10. Teste de cozimento e gelatinização de arroz;
  11. Preparo de granola/ biscoito de polvilho;
  12. Atividade dirigida: parâmetros físico-químicos para a produção de geléia;
  13. Elaboração de molho de tomate e cat chup;
  14. Elaboração de maionese;
  15. Produção de leite de soja
- 

---

#### BIBLIOGRAFIA

---

- BEHMER, M.L. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo, Nobel, 1975. 302p.
- CAMARGO, R. et al. **Tecnologia de produtos agropecuários**. São Paulo, Nobel, 1984. 298p.
- CANHOS, D.A., DIAS, E.L. **Tecnologia de carne bovina e produtos derivados**. São Paulo, FTPT, [1985]. 440p.
- CHAVES, J.B.P. **Noções de microbiologia e conservação de alimentos**. Viçosa, UFV, 1993.114p.
- CHITARRA, F.I.M., CHITARRA, B.A. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – fisiologia e manuseio**. São Paulo, Nagg, 1990. 293p.
- CIACCO, C.F., CHANG, Y. **Tecnologia de massas**. São Paulo, SICCTSP, [1986]. 187p.
- CORETTI, K. **Embutidos: elaboración & defectos**. Zaragoza, Acribia, 1986. 136p.
- CRUESS, W.V. **Produtos industriais de frutas e hortaliças**. São Paulo, Edgar Blucher, 1973. V.1,v.2. 854p.
- EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Rio de Janeiro, Atheneu, 1992. 450p.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro, Atheneu, 1991. 462p.
- FERREIRA, C.L.F. **Tecnologia de produtos lácteos fermentados**. Viçosa, UFV, 1981. 58p.
- GAVA, AJ. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo, Nobel, 1986.284p.
- GEROMEL, J.E., FORSTER, R.J. **Princípios fundamentais de tecnologia de pescado**. São Paulo, SICCTSP, [1986]. 127p.
-

---

GRISWORD, R. **Estudo experimental dos alimentos**. Rio, USAID, 1972. 462p.

JACCKIX, M.H. **Doces, geléias e frutas em calda**. São Paulo, Cone, 1988. 172p.

MACHADO, Z.L. **Tecnologia de recursos pesqueiros**. Recife, SUDENE, 1984. 277p.

---