

de ácido fosfórico e ácido benzóico, pH); sucos (índice de refração e graus Brix, acidez total, pH, vitamina C).

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físicos e químicos para análise de alimentos**. 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.
SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2005.
ANDRADE, E.C.B. **Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição**. 2 ed. São Paulo: Varela, 2009.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P. A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.
GOMES, J.C.; OLIVEIRA, G.F. **Análises Físico-Químicas de Alimentos**. Viçosa: UFV, 2011.
CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2 ed. Campinas: UNICAMP, 1999.
TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 4 ed. Santa Maria: UFSM, 2010.
KOBLOITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

Componente Curricular MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL		Código: 7H	Período letivo: 7º semestre
Créditos: 3 (3T+0P)	Modalidade: Presencial		Carga Horária: 45h

Pré-requisitos: 6D

EMENTAS

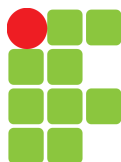
Estrutura da Produção Animal no Brasil; LEITE: Estrutura da Indústria de Laticínios; Sistemas de Produção de Leite; Composição do Leite; Físico-química do Leite; Fisiologia da Lactação e Composição do Leite. Ordenha Higiênica e Conservação do Leite; Microbiologia do Leite. Controle de Qualidade do Leite Cru; Coleta e Transporte. Controle de Qualidade do Leite na Recepção; AVES E OVOS: Estrutura da Produção Avícola; Produção de Frangos, Perús e Ovos; Corte de Frangos; Rendimentos e pH da Carne; Obtenção Higiênica da Carne de Aves. A Carne de Aves como Matéria Prima para Processamento; Ovoscopia e Testes de Qualidade de Ovos; Obtenção Higiênica de Ovos. Os Ovos como Matéria Prima; CARNES VERMELHAS: Estrutura e Composição de Carnes. Rigor Mortis; Cor, pH e capacidade de retenção de água de carne bovina; Características de Qualidade. As Carnes Bovina e Suína como Matérias Primas para Processamento; Textura de carnes; Obtenção Higiênica. Classificação de Carcaça e Propriedades da Carne. Impacto ambiental gerado pela produção de leite e carne e formas de minimização.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal**. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.
LIMA, U.A. **Matérias primas dos Alimentos**. São Paulo: Edgar Blucher. 2010. 424p.
KOBLOITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de Qualidade**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
LAWRIE, R. A. **Ciência da Carne**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed. 2004, 384p.
RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da qualidade de carnes – Fundamentos e Metodologia**. Viçosa: UFV, 2009. 600p.
GONÇALVES, A.A. **Tecnologia do pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.



OLIVEIRA, B.L.; OLIVEIRA, D.D. **Qualidade e Tecnologia de Ovos**. Lavras: UFLA, 2013.

Componente Curricular MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM VEGETAL	Código: 71	Período letivo: 7º semestre
Créditos: 3 (3T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 45h

Pré-requisitos: 6D

EMENTAS

Características das principais matérias-primas de origem vegetal utilizadas na indústria de alimentos: cereais, leguminosas, café, frutas, hortaliças, cana-de-açúcar, oleaginosas; Nomenclatura; Fontes de produção; Variedades e cultivares; Princípios de fisiologia; Fisiologia pós-colheita de frutos e hortaliças; Colheita, transporte e armazenamento; Principais pragas e moléstias dos produtos; Aproveitamento industrial e importância econômica.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

LIMA, U.A. **Matérias primas dos Alimentos**. São Paulo: Edgar Blucher. 2010. 424p.
KOBLOITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de Qualidade**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.p.
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – fisiologia e manuseio**. 2 ed. Lavras: UFLA, 2006.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

FILQUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Viçosa: UFV. 2000.
MURAYAMA, S. **Fruticultura**. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, Campinas, 1984.
KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. **Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado**. Campinas: Rural, 2002.
SILVA, J. S. **Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.
MORETTI, C.L. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília: EMBRAPA, 2007.