



ORDÓÑEZ, J.A. Tecnología de alimentos - Alimentos de origem animal. Artmed, 2005. 280p. v.2.  
LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 402 p.  
DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). Química de Alimentos de Fennema. 4ª ed. Editora Artmed, 2010.  
FURTADO, M.M Queijos especiais. São Paulo: Setembro Editora, 2013. 275p.  
FURTADO, M.M. Queijos com olhaduras. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora LTDA, 2007. 179p.  
FOX, P.I. Cheese: chemistry, physics and microbiology. London: Elsevier Applied Science, 1987. 440p.  
SPREER, E. Lactologia industrial. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1975. 461p.






SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
Faculdade de Engenharia Química  
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos



Disciplina aprovada em 01 de abril de 2015

  
**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Vivian Consuelo Reolon Schmidt**  
Coordenadora do PPGEA/UFU  
Portaria R. n. 102/2017

21/02/2018