



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: EQ527	COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia Avançada em Carnes, Pescados, Ovos e Mel	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 45 horas	CRÉDITOS: 3	TIPO: Optativo

1. OBJETIVOS

Conhecer as propriedades intrínsecas da carne, pescados, ovos e mel e seus derivados, incluindo os seus componentes, as características o beneficiamento da matéria-prima, as etapas de transformação em produto acabado, armazenamento e distribuição, e os métodos de conservação utilizados para cada produto.

2. EMENTA

Estudo dos componentes, características sensoriais e estruturais, das alterações e deteriorações, além dos aspectos tecnológicos aplicados aos produtos cárneos, pescado, ovos e mel e seus derivados a partir do recebimento, o consumo *in natura*, sua armazenagem, conservação, transporte e distribuição, visando obter alimento para consumo humano.

3. DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

1. Conceitos gerais sobre as matérias-primas de origem animal

- 1.1 Composição química; componentes majoritários e minoritários
- 1.2 Características físicas, sensoriais e estruturais
- 1.3 Alterações e deteriorações (causas naturais, bioquímicas e biológicas)
- 1.4 Atributos de qualidade: coloração, textura e propriedades físicas

2. Conversão do músculo em carne

- 2.1 Contração muscular, estados de pré-rigor, rigor mortis e pós-rigor
- 2.2 Modificações post mortem: carne DFD e PSE; encurtamento pelo frio; rigor do descongelamento e maturação

3. Obtenção da carne bovina e suína

- 3.1 Manejo pré-abate
- 3.2 Abate de bovinos e suínos
- 3.3 Processamento de carne bovina e suína para produção de derivados

4. Obtenção da carne de aves e obtenção de ovos

- 4.1 Manejo pré-abate de aves e manejo de aves poedeiras
- 4.2 Abate de aves e produção de derivados
- 4.3 Qualidade de ovos, processamento e conservação de ovoprodutos

5. Obtenção do Pescado

- 5.1 Uma visão geral da indústria da pesca e do pescado
- 5.2 Etapas: captura; transporte; armazenamento
- 5.3 Parâmetros de qualidade e de conservação do pescado
- 5.4 Processamento e produção de derivados

6. Mel e derivados

- 6.1 Síntese do mel e produtos derivados (apicultura, meliponicultura)
- 6.2 Processamento do mel e derivados (geleia real, hidromel, vinagre, própolis, cera, apitoxina)

7. Inovações e tópicos de interesse em carnes, pescado, ovos e mel

- 7.1 Aproveitamento de subprodutos
- 7.2 Ingredientes e aditivos coadjuvantes na indústria de produtos de origem animal

4. FORMA DE AVALIAÇÃO

Serão aplicadas avaliações ao longo do semestre, totalizando 100 (cem) pontos como média final, em relação ao conteúdo programático da disciplina. Poderá ocorrer também a avaliação através de apresentação de seminários.

5. REFERÊNCIAS

Básica

- FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2. ed. Artmed, 2006.
- FREITAS, J. A. Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal. São Paulo, Atheneu Editora, 2015. 422 p.
- RAMOS, E. M.; RAMOS, L.A. M. G. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. 2.Ed.Rev.e ampl. – Viçosa, MG: Editora UFV, 2017. 472p.
- ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos alimentos e processos. Artmed, 2005. 294p. v. 1.
- ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal. Artmed, 2005. 280p. v. 2.

Complementar

- BORZANI, W.; ALMEIDA LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; SCHMIDELL, W. Biotecnologia Industrial. Edgar Blucher, 2001. v. 4.
- COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Artmed, 2004. 368p.

LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6. ed. Artmed, 2004. 384p.

PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. vol.: I, Tecnologia de sua obtenção e transformação, 2ª Edição, Editora da UFG, 2005.

PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. vol.: II, Tecnologia da carne e de subprodutos/Processamentos Tecnologia, 2ª Edição, Editora da UFG, 2005.

Artigos científicos na área de estudo.

6. APROVAÇÃO

Aprovada em *24 de outubro de 2019* pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, *07 de novembro de 2019* pelo Conselho da Faculdade de Engenharia Química e *04 de dezembro de 2019* pelo Conselho de Pesquisa e Pós-graduação.

VIVIAN CONSUELO REOLON SCHMIDT
Coordenadora do PPGEA
Portaria REITO nº 273/2019

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI
Diretor da FEQUI
Portaria R nº 877/2017



Documento assinado eletronicamente por **Vivian Consuelo Reolon Schmidt, Coordenador(a)**, em 17/02/2020, às 16:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 19/02/2020, às 14:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1875479** e o código CRC **EC80C9A2**.

Referência: Processo nº 23117.091601/2019-20

SEI nº 1875479