


PLANO DE CURSO DE DISCIPLINA DO PPGECAL

CÓDIGO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
DTRA1455	TÓPICOS AVANÇADOS EM CIÊNCIA DE LEITES	----

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO			ANO	P. LETIVO
		T	P	E		
60h	Sibelli Passini Barbosa Ferrão	4	-	-	2021	1

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO	ASSINATURA DO COORDENADOR
Aprovado	 Rafael da Costa Ilhéu Fontan Cadastro 72435437-1

EMENTA:

Leite: composição, estrutura e propriedades. Tratamentos térmicos do leite. Leites Fermentados: características, benefícios, principais produtos. Bebidas Lácteas fermentadas e não fermentadas: ciência, processamento e culturas lácticas. Queijos: variedades, maturação, características e produção de queijos. Principais tendências e inovações no setor de lácteos

OBJETIVOS GERAL:

Conhecer informações relacionadas à ciência do leite e derivados

OBJETIVO ESPECÍFICOS:

- Compreender as etapas de produção e obtenção higiênica do leite;
- Compreender a influência da composição química nas propriedades físicas e sensoriais do leite e de seus derivados;
- Entender as etapas do processamento térmico do leite;
- Estudar a ciência e tecnologia de processamento de derivados lácteos;
- Conhecer as principais características de leites fermentados, bebidas lácteas e queijos;
- Conhecer as principais tendências e inovações no setor de lácteos.

AVALIAÇÃO:

A avaliação será baseada na análise da apresentação oral de seminários, participação individual, argumentação e discussão coletiva, leitura e discussão de artigos científicos.

NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:

30 Aulas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Obtenção higiênica do leite
- Mercado do leite x Pandemia;
- Propriedades do leite de diferentes espécies;
- Composição química: Proteínas, Gordura, Lactose, Vitaminas e Minerais do Leite;
- Tratamentos térmicos do leite: pasteurização, esterilização, desidratação;
- Ciência e Tecnologia dos principais produtos lácteos: leites fermentados, bebidas lácteas, queijos;
- Tendências e inovações do mercado lácteo.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

- EARLY, R. Tecnologia de los productos lácteos. Zaragoza: Ed. Acribia, 2000. 476p.
- FERREIRA, C.L.L.F. Produtos Lácteos Fermentados (Aspectos Bioquímicos e Tecnológicos). Viçosa: UFV, 1999.
- HARBUTT, J. O livro do queijo. São Paulo: Editora Globo, 2010. 352p.
- MAHAUT, M. BRULE, G. Y JEANTET, R. Productos lácteos industriales. Zaragoza: Ed. Acribia, 2003. 192p.
- PRATA, L. F. Fundamentos de ciência do leite. São Paulo: FUNEP, 2001. 287p.
- SCHLIMME, E. La leche y sus componentes. Zaragoza: Ed. Acriba, 2002. 132p.
- SINGH, M. B. H. Milk Proteins. 3rd Edition. Cambridge: Academic Press, 2019. 764p
- PERREIRA, D. B. C.; SILVA, P. H. F.; COSTA JUNIOR, L.C.G. et al. Físico-química do leite derivados: métodos analíticos. 2ª ed. Juiz de Fora: ICLT/EPAMIG, 2001, 234p.
- WALSTRA, P.; GEURTS, T.J.; NOOMEM, A. Ciencia de la leche y tecnologia de los productos lácteos. Zaragoza: Ed. Acriba, 2001. 730p.
- WALSTRA, P.; WALSTRA, P.; WOUTERS, J. T. M.; GEURTS, T.J. Dairy Science and Technology. 2nd Edition. Boca Raton: CRC Press, 2005. 808p.

Referência Complementar

- SILVA, L. S. Biossegurança na atividade leiteira. Guaíba: Agropecuária, 2003. 120 p.
- FERREIRA, C. L. L. F. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone. Viçosa, MG: CPT, 2005. 126 p
- FERREIRA, C. L. L. F. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa, MG: CPT, 2008. 226 p
- FERREIRA, C. L. L. F. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota. Viçosa, MG: CPT, 2006. 134 p.
- Instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- Periódicos: Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, Revista da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, International Dairy Journal, International Journal of Dairy Technology, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Food Chemistry