



Programa de disciplina de graduação

Dados da Disciplina

Departamento: DEPTO. TECNOLOGIA CIÊNCIA ALIMENTOS
Código: TCA820 **Carga Horária** 75 **Créditos:** 5
Nome: PROCESSAMENTO E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS

Objetivos

-

Conteúdo Programático

Conteúdo Programático

1 - INTRODUÇÃO

- 1.1 - Mercado do leite e derivados lácteos.
- 1.2 - Principais raças leiteiras. Formação do leite.
- 1.3 - Glândula mamária. Fisiologia da biossíntese e secreção do leite.

2 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO LEITE

- 2.1 - Leite normal e leite colostro.
- 2.2 - Composição dos diversos tipos de leite. Proteínas do leite. Composição e estrutura das caseínas
- 2.3 - Minerais
- 2.4 - Hidrólise ácida e enzimática. Ação do calor.
- 2.5 - Propriedades físico-químicas do leite. Densidade, viscosidade, crioscopia, índice de refração, acidez, pH.
- 2.6 - Fraudes

3 - LEGISLAÇÃO

- 3.1 - Instrução Normativa nº 51 (2002)
- 3.2 - Resolução nº 10 (2003)
- 3.3 - Instrução Normativa MAPA nº 62 (2003) e 68(2006)

4 - PRODUÇÃO DE LEITE

- 4.1 - Sistemas de produção. Ordenha manual e ordenha mecânica
- 4.2 - Armazenamento e conservação do leite cru na propriedade. Qualidade microbiológica

5 - LEITE: MATÉRIA-PRIMA

- 5.1 - Transporte, recepção na indústria
- 5.2 - Controle de qualidade. Principais análises físico-químicas e microbiológicas do leite
- 5.3 - Pagamento do leite. Sistemas de cotas.

6 - PROCESSOS TÉRMICOS

- 6.1 - Leite pasteurizado
- 6.2 - Leite esterilizado
- 6.3 - Legislação. Equipamentos e Fluxogramas

7 - QUEIJO

- 7.1 - Generalidades. Legislação
- 7.2 - Massa fresca, semi cozida e cozida
- 7.3 - Maturação
- 7.4 - Queijos especiais
- 7.5 - Equipamentos e fluxogramas

8 - MANTEIGA

- 8.1 - Generalidades. Legislação
- 8.2 - Creme doce e creme maturado
- 8.3 - Butter oil
- 8.4 - Equipamentos e fluxogramas

9 - BEBIDAS FERMENTADAS

- 9.1 - Iogurte. Tradicional e Batido. Legislação
- 9.2 - Bebida láctea
- 9.3 - Equipamentos e fluxogramas

10 - DOCE DE LEITE

- 10.1 - Generalidades. Legislação
- 10.2 - Doce de leite pastoso e semi-sólido
- 10.3 - Equipamentos e fluxogramas

11 - LEITE CONCENTRADO

- 11.1 - Leite evaporado. Legislação
- 11.2 - Leite concentrado. Legislação
- 11.3 - Leite concentrado açucarado. Legislação
- 11.4 - Equipamentos e fluxogramas

12 - LEITE EM PÓ

- 12.1 - Generalidades. Legislação



Programa de disciplina de graduação

- 12.2 - Instantaneização
- 12.3- Equipamentos e fluxogramas

- 13 - SORVETES
- 13.1 - Generalidades. Legislação
- 13.2 - Ingredientes. Aeração
- 13.4 - Equipamentos e Fluxogramas