



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS-M/D

Disciplina: BIOQUÍMICA DO MÚSCULO E QUALIDADE DA CARNE E DO PESCADO

Código: AJP 8022

Créditos: 04 Carga Horária: 64 horas Nível: Mestrado/Doutorado

Ementa:

Fibras musculares das diferentes espécies de animais produtores de carne, fisiologia e estrutura do músculo esquelético. Tipos de fibras, transmissão do impulso nervoso e contração muscular. Produção de animais com tecido muscular mais limpo e os agentes de partição ou promotores de crescimento utilizados na alimentação. Genes codificados de enzimas determinantes da qualidade da carne e outras intervenções para melhorar a eficiência produtiva dos animais.