



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

---

**Disciplina:** TECNOLOGIA DA CARNE

**Código:** AJP 8100

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

**Ementa:**

A disciplina aborda as diferentes fases da cadeia produtiva da carne, os aspectos de segurança e certificação, os critérios de qualidade e legislação utilizados na indústria de carnes, o abate de animais e o acondicionamento de carcaças e o uso do frio industrial. No que se refere à qualidade da carne a disciplina discute a problemática da cor, pH e defeitos DFD e PSE, bem como as propriedades funcionais de retenção de água e de emulsificação das carnes. Outros tópicos incluem a avaliação sensorial e os riscos microbiológicos nas carnes e o tratamento das águas de uso industrial, os equipamentos e as instalações industriais. Finalmente, a disciplina aborda a tecnologia de obstáculos e o uso de embalagens e outras técnicas de preservação de carnes frescas e produtos derivados.