



**Disciplina:** TECNOLOGIA DE LÁCTEOS

**Código:** AJP 8277

**Nível:** Mestrado/Doutorado **Créditos:** 04 créditos

**Carga horária:** 64 horas

**Ementa:**

Características físico-químicas, microbiológicas e tecnológicas do leite de diferentes origens e seus derivados. Controle de qualidade e legislação. Processamento de derivados lácteos com tecnologias convencionais e inovadoras.

**Programa:**

1. Composição química e microbiológica do leite;
2. Propriedades tecnológicas da matéria-prima;
3. Requisitos higiênico-sanitários para obtenção de leite;
4. Qualidade do leite e derivados;
5. Tratamentos térmicos aplicados no leite;
6. Tratamentos não térmicos aplicado no leite e derivados;
7. Produtos lácteos fermentados;
8. Lácteos gordurosos;
9. Lácteos concentrados e desidratados;
10. Produção de queijos;
11. Aproveitamento do soro de leite.

**Bibliografia:**

- CLARK, S.; COSTELLO, M.; DRAKE, M.; BODYFELT, F. **The Sensory Evaluation of Dairy Products**. 2 ed., New York: Handcover, 2009, 576p.
- CRUZ, A.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F; P.; CORASSIN, C. H. Coleção Lácteos: **Processamento de Produtos Lácteos**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
- CRUZ, A.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F; P.; CORASSIN, C. H. Coleção Lácteos: **Processamento de Leites de Consumo**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
- CRUZ, A.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F; P.; CORASSIN, C. H. Coleção Lácteos: **Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 279p.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA SRINIVASAN DAMODARAN, KIRK L. PARKIN FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos**. 4 ed. São Paulo: Artmed, 2010, 900p.
- BRITZ, T. J.; Robinson, R. K. (ed.). **Advanced Dairy Science and Technology**. Vol. 2. Oxford: Blackwell Publishing, 2008.
- FOX, P. F.; McSWEENEY, P.; COGAN, T.; GUINNE, T. (Ed) **Cheese: Chemistry, Physics & Microbiology**, V. 2, 3 ed., Amsterdam: Elsevier Academic Press, 2004.
- OLIVEIRA, Maricê Nogueira de (Ed). **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo, SP: Atheneu Ed., 2009 384 p.
- PAPADEMAS, P.; BINTSIS, T. **Global Cheesemaking Technology. cheese quality and characteristics**. West Sussex:Wiley, 2018. 496 p.
- PERRONE, I. T.; STEPHANI, R.; NEVES, B. S. **Doce de Leite Aspectos Tecnológicos**. Varela. 2011.
- ROBINSON, R. K. **Dairy Microbiology Handbook: The Microbiology of Milk and Milk Products**. New York: Wiley-Interscience, 2002.
- WALSTRA, P.; WOUTERS, J.T.M.; GEURTS, T.J. **Dairy Science and Technology**. 2 ed., Boca Raton, FL, USA: CRC Taylor & Francis, 2006, 761p.



WHER, H. M.; FRANK, J. F. **Standard Methods for the Examination of Dairy products**. 17th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2004.

TUNICK, M. H. **The Science of Cheese**. New York: Oxford University Press, 2014. 312 p.

Curriculo CTA2025.1