



## **TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS**

**Total de Créditos: 4**

### **Ementa**

Abate de aves, bovinos e suínos; Pontos críticos de contaminação; Carcaça e subprodutos; Estrutura e composição da carne; "Rigor mortis", propriedades e anomalias da carne; Procedimentos básicos de processamento da carne: cura seca e úmida, cominuição, reestruturação, emulsificação, fermentação, cozimento e defumação; Elaboração de charque, presuntos e embutidos frescos e cozidos/defumados; Deterioração da carne e produtos cárneos; Pesca: produção e criação, captura e abate; Instalações e equipamentos; Manuseio e conservação; Composição química e proporções; Processamento, estocagem, transporte e comercialização de peixes, crustáceos, moluscos e rãs; Cálculos de rendimentos e custos industriais; Meio ambiente, poluição aquática, relação com a produção/consumidor.

### **Bibliografia Básica**

SHIMOKOMAKI, M., OLIVO, R., TERA, N. N., FRANCO, B. D. G. M. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. Varela Editora e Livraria LTDA. São Paulo-SP, 2006.  
CASTILLO, C. J. C. Qualidade da carne. Varela Editora e Livraria LTDA. São Paulo-SP, 2006  
ROCCO, Sylvio César, Embutidos, frios e defumados. Textonovo, 1996.  
VIEIRA, R. H. S. F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado. Livraria Varela. São Paulo-SP, 2003.  
SCHMIDT, Antonio A. P. Piscicultura: a fonte divertida de proteínas. São Paulo: Ícone, 1988.

### **Bibliografia Complementar**

CONTRERAS, C. J., BROMBERG, R., COPOLLI, K. M. V. A. B., MIYAGUSKU, L. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. Varela Editora e Livraria LTDA. São Paulo-SP, 2003.  
TEIXEIRA, Alcides Ribeiro. Piscicultura ao alcance de todos. São Paulo: Nobel, 1991.  
WICKHAM, Mike. Cuide bem do seu peixe. São Paulo: Publifolha, 2001.