



ESTADO DE MATO GROSSO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS DE BARRA DO BUGRES
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso
- PROEG | Pró-reitoria de Ensino de Graduação -

TECNOLOGIA DE OVOS, LEITE E DERIVADOS

Total de Créditos: 2

Ementa

Ovos: composição, qualidade, classificação e conservação; Bioquímica e microbiologia de ovos; Processamento de ovos; Leite: produção, classificação, composição, qualidade, valor nutritivo; Aspectos industriais dos laticínios; Beneficiamento do leite: pasteurização, esterilização e resfriamento; Processamentos: queijo, manteiga, produtos fermentados, sorvetes, leite concentrado; Fatores químicos, físicos e microbiológicos relacionados com o processamento do leite; Aproveitamento de resíduos e impacto ambiental.

Bibliografia Básica

FERREIRA, M. G. Produção de aves: corte e postura. 2. ed. Guaíba: Agropecuária, 1993.
MOUNTNEY, G. J. Tecnologia de produtos avícolas. Zaragoza (Espanha). Acribia, 1991.
OLIVEIRA, J. S. Queijo: fundamentos tecnológicos. São Paulo, Ícone, 1986.
SPREER, E. Lactologia industrial. Zaragoza: Acribia, 1991.
TRONCO, V. M. Aproveitamento do leite e elaboração de seus derivados. Agropecuária, 1996.

Bibliografia Complementar

ANTUNES, A. J. Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino. Manole 2003.

FUNDAMENTOS DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Total de Créditos: 2

Ementa

Introdução aos cálculos em engenharia de alimentos; Processos industriais: contínuos; descontínuos e semi-contínuos; Introdução de fluxogramas de produção de diversos produtos alimentícios; Balanços de massa em processos industriais; Balanços de energia globais em processos industriais; Psicrometria e tabelas de vapor d'água.

Bibliografia Básica

BRASIL, N. I. Introdução à engenharia química. Editora Interciência, Rio de Janeiro, 1999.
BRASIL, N. I. Sistema internacional de unidades. Editora Interciência. Rio Janeiro-RJ, 2002.
HIMMELBLAU, D. M. Engenharia química: princípios e cálculos. Prentice-Hall do Brasil. 1998.
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. Editora Atheneu. São Paulo, 2003.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. Editora Nobel S.A. São Paulo, 1984.

Bibliografia Complementar

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.