

Processamento de Carnes (EAD25) – 60

A disciplina “Processamento de Carnes” tem como objetivo mais amplo o desenvolvimento das competências necessárias à descrição das principais fontes e procedimentos para obtenção de produtos “in natura” e industrializados de carnes, conforme a legislação vigente, visando a desenvolver no aluno habilidades específicas diversas, tais como requisitos básicos de higiene na indústria; Boas Práticas de Fabricação; conceituações de carne e ciência da carne; noções de estrutura muscular, da conversão do músculo em carne, da importância do serviço de inspeção; da carne como veículo de doenças, do abate humanitário, das instalações para abate de animais; da obtenção de matéria-prima (suíno, bovino, caprino, pescado, aves, coelho), do rendimento e cortes, dos ingredientes não cárneos; processo de conservação por defumação, salga, secagem, e outros; defeitos em produtos cárneos; envoltórios naturais e artificiais; tecnologia de fabricação de: produtos frescal, produtos curados crus, produtos defumados, produtos cozidos ou escaldados.

Bibliografia Básica:

- GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.S.- Higiene e vigilância sanitária de alimentos; Livraria Varela.
- FIGUEIREDO, R.M. – Programa de redução de patógenos; Vol I, São Paulo; Ed. Manole, 1999.
- CONTRERAS, C.C., et all – Higiene e sanitização na industria de carnes e derivados. São Paulo:Livraria Varela, 2002.
- OLIVIO, Rubison; OLIVIO, Nilson.- O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado; 3[ed. – Criciúma: Editora do autor, 214 p.:il. 2006
- MIDIO, A.F. & Martins, D.I. – Toxicologia de alimentos; Livraria Varela. 2000
- TERRA, N.N.- Defeitos nos produtos carneos: origens e soluções; Livraria Varela. 2004
- Livraria Varela, 2002.
- TERRA, N.N. – Apontamento de tecnologia de carnes.Ed. Unisinos, 1998.
- APRENDA A FAZER EMBUTIDOS. Ed. Três Vidas. 1996
- SILVA, J.A. – Tópicos da tecnologia de alimentos; Livraria Varela. 2000
- TERRA, N.N.- Defeitos nos produtos carneos: origens e soluções; Livraria Varela. 2004
- FIGUEIREDO, R.M. – Programa de redução de patógenos; Vol I, São Paulo; Ed. Manole, 1999.
- PARDI, M.C. – Ciência, higiene e tecnologia da carne, VOL.I, Editora UFG.
- PARDI, M.C.– Ciência, Higiene e tecnologia da carne, Vol..II, Editora UFG. 1996
- CONTRERAS, C.C., et all – Higiene e sanitização na industria de carnes e derivados. São Paulo:Livraria Varela, 2002.
- TERRA, N.N. – Apontamento de tecnologia de carnes.Ed. Unisinos, 1998.
- CALIL, R. – Aditivos nos Alimentos. São Paulo. 1999.

APRENDA A fazer embutidos. Ed. Três Vidas. 1996

SENAR – Manual técnico, embutidos e defumados de carne suína. Belo Horizonte, 1997.