

## **Processamento de Leite (EAD26) – 60**

A disciplina “Processamento de Leite” 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 leite, conforme a legislação vigente, visando a desenvolver no aluno habilidades específicas diversas, tais como noções de análises físico-químicas básicas do leite; Boas Práticas de Fabricação; fabricação de queijo minas frescal e curado, ricota, doce de leite pastoso e manteiga, queijo mussarela, *yogurt* e requeijão de corte; Inspeção industrial e sanitária; Legislação entre outras habilidades correlatas.

### **Bibliografia Básica:**

Abreu,L.R. Tecnologia de Leite e Derivados. UFLA/FAEPE/DCA.Lavras-MG- 2000.

Albuquerque,L.C;Castro,M.C.D.Queijos Finos. EPAMIG/CEPE/ILCT. Juiz de Fora-MG 1995.

Bressan,M.C; Abreu,L.R;Lobato,V; Perez,J.R.O. Introdução Geral: Os Alimentos de Origem Animal. UFLA/FAEPE/DCA. Lavras-MG- 2000.

Bressan,M.C; Carvalho,E.P.C;Picolli,R.H.Controle de qualidade Relacionado à Alimentos.UFLA/FAEPE/DCA. Lavras-MG- 2000.

Furtado,M.M. Manual Prático da Mussarela. Master Graf.Campinas-SP.1997.

Mulvany,J.L.Indústria da Manteiga-ILCT. Juiz de Fora- MG-1970.

Neto, J.P.M.L.Tecnologia de Queijos. Editora Dipemar Ltda. São Paulo-S.P- 1994.

**Rodrigues,F.C.Lácteos Especiais. Concorde Editora Gráfica. Juiz de Fora-MG 1999.**