



MEC - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DAARG – DEPARTAMENTOS DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL
DRA - DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS

PROGRAMA ANALÍTICO

DISCIPLINA

CÓDIGO: IT 231	TECNOLOGIA DE PESCADO
CRÉDITOS: 02 (T01-P01)	Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA

OBJETIVO DA DISCIPLINA:

Proporcionar aos alunos conhecimentos necessários para que, em função de uma tecnologia adequada e oportuna, possam industrializar os produtos da pesca propiciando o aumento dos seus períodos de vida útil e transformando o pescado em produto acabado de elevada qualidade.

EMENTA:

Estudo dos métodos higiênicos- Sanitários e tecnológicos aplicados ao pescado e produtos derivados. Técnicas legais visando a preservação e a transformação do pescado.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

TEÓRICO:

- 1 – Introdução à tecnologia aplicada ao pescado e derivados. Definição, importância sócio-econômica, recursos do oceano, etc. Estágio atual da indústria da pesca no Brasil;
- 2 – Captura e manipulação do pescado. Métodos de captura. Resfriamento do pescado a bordo. Descarga e comercialização;
- 3 – Industrialização do pescado utilizando frio. Composição química. Congelamento e descongelamento do pescado. Principais alterações do pescado submetido ao frio;
- 4 – Bioquímica da deterioração do pescado. Principais causas da deterioração do pescado. Características organolépticas. Aspectos microbiológicos;
- 5 – Salga aplicada ao pescado. Normas para o sal. Tipos de salgas. Principais alterações dos produtos salgados;

- 6 – Defumação aplicada ao pescado. Operações que precedem a defumação. Processos de defumação. Principais alterações dos produtos da pesca defumados;
- 7 – Calor na indústria pesqueira. Conservas de pescado. Fatores dos quais depende uma boa conserva. Ação do calor e fatores que influem na resistência dos microorganismos. Fluxograma e comentários técnicos nas diversas fases de elaboração de conservas. Alterações de conservas de pescado. Controle de qualidade de conserva de pescado. Mercado interno e externo;
- 8 – Transformação de peixes e resíduos em farinha. Processos para fabricação de farinha de peixe. Principais alterações das farinhas de peixe;
- 9 – Tecnologia de fabricação do concentrado protéico de peixe. Tipos de F.P.C.. Processos para fabricação do concentrado;
- 10 – Industrialização de crustáceos. Congelamento de camarão e lagosta. Conservas de camarão. Principais alterações em crustáceos;
- 11 – Sistema de controle de qualidade na indústria do pescado. Estudo de sistemas de controle de qualidade de acordo com as características de cada indústria. Instalação de laboratórios de controle de qualidade e seu funcionamento. Análises organolépticas, bacteriológicas, químicas e físicas. Controle de qualidade e produção;
- 12 – Práticas em laboratório, visitas a indústria e seminários;

BIBLIOGRAFIA:

- 1 – Tecnologia de los productos e subproductos de pescados, moluscos e crustáceos. Dr. Victor Bertullo- Editorial Hemifério sur.
- 2 – El pescado y las industrias derivadas de la pesca. G. Burgess- Editorial Acribia-Zaragosa.
- 3 – El pescado y los productos de la pesca. W. Ludorff/ V. Meyer-Editorial Acribia-Zaragosa
- 4 – Control de la calidad del pescado. J.J. Connell – Editorial Acribia- Zaragosa.
- 5 – Introduccion a los subproductos de pesqueria . Malcolm Windsor y Stuart Barlow- Editorial Acribia – Zaragosa.
- 6 – Publicações do Ministério da Agricultura.
- 7- Ichthyology. L agler/ Bardach/Miller/Passino. By John Wiley & Sons, Inc., New York. London. Sidney.