



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
DECANATO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ACADÊMICOS E REGISTRO GERAL  
DIVISÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS

## **PROGRAMA ANALÍTICO**

### **DISCIPLINA**

CÓDIGO: IT 244	NOME: TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS
CRÉDITOS: 04 (T-02 P-02 )	Cada Crédito corresponde a 15h/ aula

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA

#### **OBJETIVO DA DISCIPLINA:**

Proporcionar ensinamentos teóricos e práticos sobre a ciência e tecnologia aplicada à carne, cuidados higiênico-sanitários, tecnologia de produção, desenvolvimento e comercialização de carnes e produtos derivados.

#### **EMENTA:**

Obtenção técnica e higiênica de carnes, óleos e gorduras animais e conservação destes e dos produtos derivados. Estudo dos principais componentes da carne e transformações do músculo na “pós-morte”. Tecnologia aplicada ao processamento dos principais produtos derivados da carne.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- 1 - Produção nacional de carnes de aves, bovina, suína, ovina e caprina. Importação e exportação;
- 2 - Tecnologia aplicada à obtenção de carnes de suíno, aves e bovino, objetivando a qualidade;
- 3 - Classificação e tipificação de carcaças comercialmente utilizadas a nível nacional e para exportação;
- 4 - Frigorificação de carnes: resfriamento, refrigeração, congelamento, descongelamento e estocagem;
- 5 - Fenômenos “pós-morte” no músculo, conversão do músculo em carne, maturação e putrefação;
- 6 - Microbiologia de carnes e derivados;
- 7 - Avaliação físico-química da carne. Controle de qualidade em indústria;
- 8 - Salga: conceito, fluxograma de produção, armazenamento e defeitos;
- 9 - Processo de cura: formação de cor, estabilidade, tipos e métodos de cura, defeitos;

- 10 - Conservação de produtos cárneos por processo de defumação;
- 11 - Elaboração de produtos embutidos (salsichas, mortadelas, lingüiças), ingredientes, preparo das emulsões, defeitos;
- 12 - Tecnologia aplicada ao processamento de presunto e similares;
- 13 - Processos biológicos aplicados a conservação de carnes;
- 14 - Tratamento térmico aplicado a carne;
- 15 - Instalação, limpeza e sanitização nas indústrias cárnicas.

**BIBLIOGRAFIA:**

- 1 - Tecnología de la Carne e de los Productos Cárnicos. J.P. Girard . - Ed. Acribia. 1991
- 2 - Ciencia de la Carne e de los Productos Cárnicos. J.F. Price. Ed. Acribia - 1976
- 3 - Tecnología de los Embutidos Escaldados. F. Wirth Ed. Acribia 1992
- 4 - Tratamento Térmico de los Productos Cárnicos. J. F. Reichert - Ed. Acribia 1988
- 5 - Aditivos e Ingredientes. Dr. Ulrich Gerhardt - Ed. Acribia 1980
- 6 - Industrializacion de Subproductos de Origen Animal. H.W. Ockerman & C. L. Hansen. Ed. Acribia 1994
- 7 - Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. C.M. Pardi. Vol. I e II - Ed. Eduff - Goiânia 1994
- 8 - Revista Nacional da Carne - Edição mensal da ed. Dipemar - SP.
- 9 - The Chemistry of Muscle -based Foods. The Royal Society of Chemistry - 1992