



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 245	NOME: TECNOLOGIA DE LEITE 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:

Fornecer conhecimentos tecnológicos sobre os princípios básicos de conservação, processamento e controle de qualidade na indústria de laticínios.

#### EMENTA:

Obtenção higiênica do leite. Estudo dos principais componentes e da flora microbiana do leite. Beneficiamento do leite. Tecnologia de fabricação de produtos derivados.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Dimensão econômica da indústria do leite no Brasil e exterior;
2. Sistemas de coleta e transporte do leite. Granelização;
3. Leite: composição e características físicas e químicas; fatores que afetam estas características;
4. Propriedades tecnológicas das proteínas, gordura e lactose;
5. Leite: características microbiológicas e conservação; fatores que afetam estas características;
6. Processos tecnológicos aplicados à conservação do leite;
7. Conceitos de controle de qualidade e pontos críticos no processamento de laticínios;
8. Processamento térmico: pasteurização e esterilização; termização;
9. Leites concentrados e desidratados;
10. Manteiga e creme;
11. Leites fermentados;
12. Queijos: princípios gerais.; principais grupos tecnológicos; processos bioquímicos da cura;
13. Sorvetes e sobremesas lácteas;

14. Embalagem para leite e lácteos;

BIBLIOGRAFIA:

1. AMIOT J. (1991) "Ciencia y Tecnologia de la Leche." Zaragoza: Editorial Acribia, S.A..
2. FOX P.F. (1987) "Cheese: chemistry, physics and microbiology. Vol 1: general aspects." London: Elsevier Applied Science.
3. FOX P.F. (1987) "Cheese: chemistry, physics and microbiology. Vol 2: major cheese groups." London: Elsevier Applied Science.
4. HAZELWOOD D. and McLEAN A.C. (1994) "Manual de Higiene Para Manipuladores de Alimentos." Sao Paulo: Livraria Varela.
5. LAW B.A. (1997) "Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk." London: Blackie Academic and Professional.
6. ROBINSON R.K. and TAMIME A.Y. (1991) "Feta and related cheeses." London: Ellis Horwood.
7. ROSE A.H. (1982) "Fermented Foods." London: Academic Press.
8. SPREER E. (1991) "Lactologia Industrial." Zaragoza: Editorial Acribia.
9. VARNAM A.H. and SUTHERLAND J.P. (1994) "Milk and Milk Products. Technology, chemistry and microbiology." London: Chapman & Hall.
10. VEISSEYRER. (1988) "Lactologia Tecnica." Zaragoza: Editorial Acribia SA.