

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE - UNICENTRO
Campus CEDETEG
Setor de Ciências Exatas e de Tecnologia – SEET
Departamento de Engenharia de Alimentos – DEALI

Curso: Engenharia de Alimentos

Série: 3^a

Ano: 2010

Disciplina: Matérias Primas Agropecuárias

Turno: Integral

Código:0109

C/H semanal: 02 h/a

C/H total: 68h/a.

EMENTA

Características gerais e propriedades físicas das matérias-primas agrícolas. Obtenção das matérias-primas de origem vegetal e animal. Armazenamento de alimentos. Princípios da fisiologia pós-colheita. Transporte e beneficiamento de materiais biológicos. Experimentos em laboratório.

I. OBJETIVOS

Expor os aspectos gerais das matérias-primas alimentícias de origem animal e vegetal, enfatizando suas propriedades físicas, químicas e mecânicas.

II. PROGRAMA

1 Características gerais das matérias-primas agrícolas

- 1.1 Definição, tipos e classificação
- 1.2 Fontes de produção e mercado de consumo
- 1.3 Nomenclatura dos produtos agropecuários

2 Obtenção de matérias-primas de origem vegetal

- 2.1 Tipos de agriculturas
- 2.2 Características agronômicas das culturas
- 2.3 Qualidade das matérias-primas vegetais
- 2.4 Respiração
- 2.5 Colheita e pós-colheita
- 2.6 Princípios de fisiologia pós-colheita
- 2.7 Armazenamento e vida-de-prateleira de frutas e hortaliças
- 2.8 Transporte de matérias-primas vegetais

3 Caracterização e propriedades físicas das matérias-primas de origem vegetal

- 3.1 Caracterização e partes componentes
- 3.2 Peso específico e real, porosidade e área superficial
- 3.3 Determinação de umidade
- 3.4 Umidade de equilíbrio e retenção de água
- 3.5 Separação de produtos com soluções aquosas
- 3.6 Aspectos da separação de produtos e de sistemas particulados
- 3.7 Análise granulométrica e diâmetro de partículas
- 3.8 Classificação comercial
- 3.9 Classificação de produtos pulverulentos

4 Obtenção de matérias-primas de origem animal

- 4.1 Características das matérias-primas animais
- 4.1 Propriedades físico-químicas do leite
- 4.3 Transporte e refrigeração de leite fluido
- 4.5 Refrigeração e conservação da carne e produtos cárneos
- 4.6 Pescado e suas características
- 4.7 Qualidade de Ovos

III. METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas e dialogadas, além da participação efetiva do aluno em aulas práticas.

III. FORMAS DE AVALIAÇÃO

Provas escritas, seminários e relatórios das aulas práticas.

IV. BIBLIOGRAFIA

1. Básica

TRONCO, V.M. Manual de inspeção da qualidade do leite. UFSM, Santa Maria. 1997.

FONSECA, F.L. & SANTOS, M.V. Qualidade do Leite e Controle de Mastite. São Paulo: Lemos Editorial, 2000.

HOSENEY, R. Princípios de ciência y tecnologia de los cereales. Zaragoza: Acribia, 1991. 321 p.

PARDI, M.; SANTOS, E.; SOUZA, E. & PARDI, H. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. V 1, 2 ed. Goiânia: Ed. da UFG. 2001.

SPREER, E. Lactologia Industrial. Editoa Acribia. 1991.

CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H.; BESANÇON, P. Introducion a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. 2. Zaragoza. Acribia, 2000.

TERRA, N.N. Apontamentos de tecnologia de carnes. 1998.

TERRA, N.N. & BRUM, M. Carnes e seus derivados – técnicas de controle de qualildade. 1988.

2. Complementar

CHITARRA, M. I. & CHITARRA, E. B. Pós-colheita de Frutas e Hortaliças Fisiologia e Manuseio. Fundação de Apoio ao Ensaio, Pesquisa e Extensão Escala Superior de Agricultura de Lavras.

SILVA, J.A. Tópicos em tecnologia de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 2000.

FURLONG, E.B. Bioquímica: um enfoque para alimentos. Editora FURG. 2000.

MOHSEININ, N.N. Physical properties of plant and animal materials. The Pennsylvania State University. 1986.

SINGH, R.P. & HELDMAN, D.R. Introduction to Food Engineering. Academic Press. Elsevier Science. Glasgow. 2003.

Aprovado em 11/03/2010

Ata Nº 02/2010

Chefe do Departamento: _____
Prof. Osmar R. Dalla Santa

Nome do professor: _____

Prof. Michele Cristiane Mesomo