



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2010
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
<b>Disciplina</b>	1827 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
<b>Turma</b>	EAI-A
<b>Local</b>	CEDETEG

**Carga Horária:** 136

## PLANO DE ENSINO

### EMENTA

Composição química da carne. Estrutura dos músculo e tecidos. Abate: Fluxogramas, instalações e equipamentos. Processamento de carne bovina e suína: fabricação de embutidos. Processamento de carne de aves. Tecnologia de pescado. Leite: classificação, composição. Aspectos industriais dos laticínios. Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção. Análises físico-químicas do leite. Operações de beneficiamento e processamento do leite: filtração, resfriamento, padronização, homogeneização, pasteurização, esterilização e envase. Processamento de queijos, manteiga, produtos fermentados, sorvetes, leites concentrados e em pó. Experimentos em usina

### I. Objetivos

### II. Programa

### III. Metodologia de Ensino

### IV. Formas de Avaliação

### V. Bibliografia

#### Básica

#### Complementar

### APROVAÇÃO

Inspetoria:  
Tp. Documento:  
Documento:  
Data: