



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

	<i>Universidade Estadual de Maringá Centro de Ciências Agrárias Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos</i>
--	---

PROGRAMA DA DISCIPLINA

Código e nome da disciplina: Tecnologia avançada de leite e queijos

Créditos			Carga Horária Total:
Total	Práticos	Teóricos:	
2	1	1	30

Professor(es) Responsável (eis): Grasielle Scaramal Madrona

Departamento: Departamento de Engenharia de Alimentos

EMENTA:

Mercado brasileiro e mundial de produtos lácteos. Composição e aspectos físico-químicos do leite e seu efeito na qualidade e processamento de produtos lácteos. Conceitos e metodologias aplicados na fabricação de queijo e sua influência nas características sensoriais dos produtos. Tendências e inovações em laticínios.

Objetivo: Oferecer formação específica para profissionais na área de alimentos, especificamente sobre leite e queijos.

PROGRAMA:

Características gerais do leite: Definição, composição e estrutura do leite

Propriedades físico-químicas do leite

Obtenção higiênica do leite

Produtos lácteos e legislação - Leites pasteurizados - Leites concentrados - Leite em pó - Leite condensado - Doce de leite - Leites fermentados - Creme de leite - Manteiga - Sorvete

Queijos: Conceitos e classificação de tipos de queijo; Fatores que afetam a qualidade dos queijos; Soro de leite; Processos de fabricação de queijos; Atributos sensoriais em queijos.

Tendências e inovações na área de laticínios

BIBLIOGRAFIA:

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos - Alimentos de origem animal. Artmed, 2005. 280p.
v.2. LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 402 p.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). Química de Alimentos de Fennema. 4ª ed. Editora Artmed, 2010.
FURTADO, M.M. Queijos especiais. São Paulo: Setembro Editora, 2013. 275p. FURTADO, M.M. Queijos com olhaduras. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora LTDA, 2007. 179p.
FOX, P.I. Cheese: chemistry, physics and microbiology. London: Elsevier Applied Science, 1987. 440p. SPREER, E. Lactologia industrial. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1975. 461p.
Artigos científicos de periódicos indexados

Avaliação:

Seminários, discussão de artigos e/ou trabalhos escritos.