

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – PPGCTA**

Prédio das Usinas - CEP: 89870-000 Pinhalzinho – Santa Catarina - |cpgcta.ceo.udesc.br/

+55 (49) 2049-9599 E-mail – [secretaria.ppgcta2016@outlook.com](mailto:secretaria.ppgcta2016@outlook.com) - [ppgcta.ceo@udesc.br](mailto:ppgcta.ceo@udesc.br)

**TECNOLOGIA DE CARNES, OVOS E DERIVADOS**

**Código da disciplina:** 16763

**Número de créditos:** 3 (45 horas/aula )

**Ementa:** Introdução; produção de carnes e ovos; bioquímica do músculo e transformação do músculo em carne; manejo pré-abate e qualidade da carne; análises físico-químicas de carnes e ovos; características qualitativas de ovos comerciais; processamento e industrialização de ovos; processamento de carnes e produtos cárneos; inovações no processamento de carnes.

**BIBLIOGRAFIA:**

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos**. Nobel, 2008, 512 p.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, A. **Tecnologia de alimentos**. Artmed, 2 ed., 2005, 279p.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes - Fundamentos e Metodologias**. Ed. UFV, 2007, 599 p.

SANTOS, I. F. dos; PARDI, M.C.; SOUZA, E. R. de; PARDI, H. S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. 2. ed. rev. ampl. Goiânia: UFG, 2001.

SHIMOKOMAKI, M. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes.** São Paulo: Varela, 2006.

SILVA, D. J. **Análise de alimentos (métodos químicos e biológicos)**. 2 ed. Viçosa, MG: UFV, 1998. 165p.

TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Varela, 2004.

TERRA, N. N. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 1998.