

Programa Analítico de Disciplina

EAF 442 - Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados

Campus UFV - Florestal -

Catálogo: 2020

Número de créditos: 3

Carga horária semestral: 45h

Carga horária semanal teórica: 0h

Carga horária semanal prática: 3h

Semestres: I

Objetivos

Capacitar o aluno para: Reconhecer e aplicar os processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas para leites fermentados; Reconhecer e aplicar os processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas para leites concentrados (doce de leite, leite condensado e leite evaporado); Reconhecer e aplicar os processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas para leite em pó, soro em pó, concentrados proteicos, isolado proteico e queijo em pó.

Ementa

Leites fermentados: processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas. Leites concentrados: processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas.. Leites desidratados: processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas. processos e tecnologias. Controle de qualidade de leites fermentados, concentrados e desidratados. Visita técnica a uma fábrica de laticínios.

Pré e co-requisitos

EAF 441

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

Engenharia de Alimentos

Grupo A

EAF 442 - Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Leites fermentados: processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas 1.1 Processos e tecnologias 2.2 Legislação 3.3 Fabricação de iogurte 4.4 Fabricação de kefir 5.5 Fabricação de leite acidófilo 6.6 Fabricação de leite fermentando e probióticos 7.7 Análises físico-químicas	0h	15h	0h	0h	15h
2. Leites concentrados: processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas 1.1 Processos e tecnologias 2.2 Legislação 3.3 Fabricação de doce de leite 4.4 Fabricação de leite condensado 5.5 Fabricação de leite evaporado 6.6 Análises físico-químicas	0h	12h	0h	0h	12h
3. Leites desidratados: processos, tecnologias, legislação e análises físico-químicas. processos e tecnologias 1.1 Legislação 2.2 Fabricação de leite em pó 3.3 Fabricação de soro em pó 4.4 Fabricação de concentrado proteico de soro 5.5 Fabricação de isolado proteico 6.6 Fabricação de queijo em pó	0h	12h	0h	0h	12h
4. Controle de qualidade de leites fermentados, concentrados e desidratados	0h	3h	0h	0h	3h
5. Visita técnica a uma fábrica de laticínios	0h	3h	0h	0h	3h
Total	0h	45h	0h	0h	45h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Não definidos
Prática	Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 22RG.FBY9.SLKD

Recursos auxiliares	Transporte para visita Técnica
---------------------	--------------------------------

EAF 442 - Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
FERREIRA, C.L.L.F. Produtos Lácteos Fermentados: Aspectos Bioquímicos e Tecnológicos, Cadernos Didáticos n.43, Ed. UFV, 2001	4
LUQUET, F. M. O Leite - A qualidade na industria de laticínios v. 4 Editora: Coleção: : 1ª Edição - 1985. 468 p.	0
LUQUET, F. M. O Leite - Outros Produtos Leiteiros v. 3 Editora: Coleção: : 1ª Edição - 1985. 288 p.	0
MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2007.	6
PEREIRA, D. B. C.; SILVA, P. H. F. ; de OLIVEIRA, L. L.; COSTA JUNIOR, L. C. G. C. Físico-química do leite e derivados: Métodos analíticos. 1.Ed. Juiz de Fora, MG: Oficina de Impressão Gráfica e Editora Ltda., p. 190, 2001.	2
WALSTRA, P. Dairy Science and Technology. 2. ed. CRC PRESS, 2006. 808p.	0
CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A.; CORASSIN, C. H. Processamento de Produtos Lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. 1ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.330 p.	2

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
BRITZ, T.; ROBINSON, R.K. Advanced Dairy Science And Technology. John Wiley Profession, 2008. 312p.	0
FURTADO, M.M. A arte e a ciência do queijo. São Paulo: Editora Globo S.A., 1990. 297p.	1
HUI, Y.H. Dairy Science & Technology Handbook - Applications. John Wiley Profession, 2006. 440p.	0
HUI, Y.H. Dairy Science and Technology Handbook, V.1. John Wiley Profession, 2006. 404p.	0
Journal of Dairy Science. Acesso: http://www.sciencedirect.com/science/journal/00220302	0
LAW, B.A.; TAMIME, A. Mechanisation and Automation in Dairy Technology. BLACKWELL SCIENCE, 2001. 362p.	0
MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2007.	6
Revista do Instituto de Laticínios Candido Tostes. Acesso em: http://www.revistadoilct.com.br/	0
WALSTRA, P.; GEURTS, T.J; NOOMEN, A.; JELLEMA, A.; van BOEKEL, M.A.J.S.; Ciência de la Leche y Tecnología de los Productos Lácteos. Zaragoza, 2001. 730p.	0