

Programa Analítico de Disciplina

EAF 487 - Processamento de Carnes e Derivados II

Campus Florestal -

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: II

Objetivos

- Conhecer e compreender os princípios básicos do processamento de carnes;
- Conhecer e compreender os principais equipamentos e processos de moagem, embutimento, reestruturação, salga, cura, cutterização (emulsões cárneas), cozimento/tratamento térmico, defumação, fermentação, embalagem e armazenamento refrigerado;
- Conhecer e compreender sobre os aditivos cárneas;
- Conhecer e compreender os principais produtos cárneas: embutidos, reestruturados, curados, salgados, emulsionados, fermentados, defumados e enlatados;
- Conhecer e interpretar sobre a legislação e os regulamentos técnicos.

Ementa

Processamento da carne. Aditivos Cárneas. Moagem, Laminação, Mistura e Embutimento. Salga e Cura. Emulsões Cárneas. Cozimento e Tratamento Térmico. Defumação. Fermentação.

Pré e correquisitos

EAF 477

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

Engenharia de Alimentos

Grupo A

EAF 487 - Processamento de Carnes e Derivados II

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Processamento da carne 1.Importância econômica 2.Efeito do processamento na composição química e nutricional 3.Classificação dos produtos cárneos	2h	0h	0h	0h	2h
2. Aditivos Cárneos 1.Legislação 2.Principais aditivos usados em produtos cárneos	4h	0h	0h	0h	4h
3. Moagem, Laminação, Mistura e Embutimento 1.Princípios básicos 2.Equipamentos de apoio 3.Tripas e envoltórios 4.Carne Mecanicamente Separada (CMS) 5.Processamento de reestruturados (hambúrguer, quibe e almôndega) 6.Processamento de lingüiças 7.Processamento de empanados	4h	0h	0h	0h	4h
4. Salga e Cura 1.Características da matéria-prima e ingredientes 2.Métodos de cura/salga 3.Efeitos adversos da aplicação de nitritos (N-nitrosaminas) 4.Química da cor curada 5.Equipamentos de apoio 6.Processamento de presunto, apresuntado e fiambres 7.Processamento de charque, jerked beef e carne-de-sol	4h	0h	0h	0h	4h
5. Emulsões Cárneas 1.Características da matéria-prima e ingredientes 2.Fatores que afetam a estabilidade da emulsão 3.Equipamentos de apoio 4.Processamento de mortadela e salsicha	4h	0h	0h	0h	4h
6. Cozimento e Tratamento Térmico 1.Efeitos do cozimento sobre a qualidade da carne 2.Tratamento térmico 3.Enlatamento 4.Processamento de corned beef	4h	0h	0h	0h	4h
7. Defumação 1.Efeitos da fumaça sobre os produtos 2.Métodos de produção de fumaça 3.Fumaças líquidas e substratos defumados 4.Equipamentos de apoio 5.Processamento de produtos defumados de carnes	4h	0h	0h	0h	4h
8. Fermentação 1.Características da matéria-prima e ingredientes 2.Fermentação e Maturação	4h	0h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: Q1VS.QKSO.B2WO

3.Equipamentos de apoio 4.Processamento de salame e copa					
9.Efeito do processamento na composição química e nutricional Classificação dos produtos cárneos	0h	2h	0h	0h	2h
10.Legislação Principais aditivos usados em produtos cárneos	0h	2h	0h	0h	2h
11.Processamento de reestruturados (hambúrguer, quibe e almôndega) Processamento de linguiças Processamento de empanados 1.Processamento de reestruturados (hambúrguer, quibe e almôndega) 2.Processamento de linguiças 3.Processamento de empanados	0h	6h	0h	0h	6h
12.Processamento de presunto, apresuntado e fiambres Processamento de charque, jerked beef e carne-de-sol 1.Processamento de presunto, apresuntado e fiambres 2.Processamento de charque, jerked beef e carne-de-sol	0h	4h	0h	0h	4h
13.Processamento de mortadela e salsicha 1.Processamento de mortadela 2.Processamento de salsicha	0h	4h	0h	0h	4h
14.Tratamento térmico e enlatamento Processamento de corned beef 1.Tratamento térmico e enlatamento 2.Processamento de corned beef	0h	4h	0h	0h	4h
15.Processamento de produtos defumados de carnes e uso de fumaças líquidas 1.Processamento de produtos defumados de carnes 2.Uso de fumaças líquidas	0h	4h	0h	0h	4h
16.Processamento de salame e copa 1.Processamento de salame 2.Processamento de copa	0h	4h	0h	0h	4h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projeter, quadro-digital, TV, outros); e Debate mediado pelo professor
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor e Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para visita Técnica

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: Q1VS.QKSO.B2WO

EAF 487 - Processamento de Carnes e Derivados II

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ;"Regulamentos Técnicos. Disponível em: portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home	0
GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e Qualidade da Carne - Fundamentos. 1a ed. - Viçosa: UFV, 2013. 197p.	5
GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. 2a ed. - Viçosa: UFV, 2014. 336p.	2
LAWRIE, R.A. Ciência da Carne. 6ª ed. - São Paulo: Artmed, 2005. 384p.	3
ORDONEZ, J. A. e colaboradores. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal - volume 2. 2ª ed. - Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.	5
TERRA, Nelcindo N. ;"Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. 1ª ed. São Paulo: Nobel, 1988. 121p.	3
TERRA, Nelcindo N.; TERRA, Alessandro B. de M.; TERRA, Lisiane de M. ;"Defeitos nos Produtos Cárneos: Origens e Soluções. 1ª ed. São Paulo: Varela, 2004. 88p.	3

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
;"Artigos de periódicos na área de Ciência, Qualidade e Processamento de Carnes. Disponibilizados pela CAPES. Disponível em: www.periodicos.capes.gov.br	0
DELL'ISOLA, Ana Tereza Péret. ;"Processamento de Carne de Frango. 1ª ed. Viçosa: CPT, 2000. 100p.	1
LIMA, Luciene Correa; DELL'ISOLA, Ana Tereza Péret. ;"Processamento Artesanal de pescado. 1ª ed. Viçosa: CPT, 2000. 74p.	1
PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. ;"Inspeção e Higiene de Carnes. 1ª ed. Viçosa: UFV, 2008. 320p.	3
RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. ;"Avaliação da qualidade de carnes - fundamentos e metodologias, 1ª ed. Viçosa: UFV, 2007. 599p.	3