

TECNOLOGIA DE CARNES, OVOS E DERIVADOS (optativa: 3 créditos)

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.