



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas – Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Derivados	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 4º semestre
Carga Horária Total: 75 h	Código: CAVG_Diren.137
Ementa: Generalidades da Carne. Importância econômica. Caracterização das espécies animais para corte. Fundamentos da Ciência da Carne. Estrutura do músculo. Tecido muscular, conectivo e ósseo. Contração muscular. Transformação do músculo em carne. Fenômenos <i>post-mortem</i> . Parâmetros de qualidade da carne fresca. Tecnologia de abate. Maturação da carne. Microbiologia da carne. Processamento tecnológico de carnes in natura. Operações para o preparo de carcaças, vísceras e cortes comerciais de animais de abate. Conservação da carne pelo frio artificial. Métodos de resfriamento e congelamento da carne. Instalações frigoríficas. Higiene dos estabelecimentos industriais para o processamento de carne. Aspectos da produção agroindustrial no mundo, Brasil, Rio Grande do Sul e Serra Gaúcha. Controle de qualidade e legislação.	

Conteúdos

UNIDADE I – Aspectos Gerais da Tecnologia a de Carne

- 1.1. Conceito
- 1.2. Importância
- 1.3. Funções
- 1.4. Composição
- 1.5. Classificação
- 1.6. Valor Nutricional

UNIDADE II – Composição, Estrutura e Bioquímica do Tecido Muscular

- 2.1. Descrição e importância dos tecidos
- 2.2. Contração Muscular

UNIDADE III – Tecnologia de Abate

- 3.1. Fatores que influenciam no pré-abate
- 3.2. Transporte até o local de abate
- 3.3. Currais
- 3.4. Insensibilização
- 3.5. Abate e sangria
- 3.6. Esfolia
- 3.7. Evisceração
- 3.8. Preparo das meias-carcaças
- 3.9. Carimbagem e lavagem
- 3.10. Armazenamento
- 3.11. Desossa



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas – Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

UNIDADE IV – Transformações Bioquímicas *Post-Mortem*

- 4.1. Transformações químicas
- 4.2. Transformações físicas
- 4.3. Fases da maturação
- 4.4. Carne PSE
- 4.5. Carne DFD
- 4.6. Encurtamento pelo frio
- 4.7. Rigor do descongelamento

UNIDADE V – Qualidade e Microbiologia da Carne Fresca e Derivados

- 5.1. Características sensoriais da carne e derivados
- 5.2. Microorganismos deteriorantes
- 5.3. Microorganismos patogênicos
- 5.4. Higiene na planta processadora de abate e derivados

UNIDADE VI – Armazenamento e Conservação da Carne e Derivados

- 6.1. Uso do frio: refrigeração e congelamento
- 6.2. Uso do calor: esterilização e cozimento
- 6.3. Uso do controle de umidade: secagem e desidratação
- 6.4. Uso de substâncias químicas: aditivos químicos
- 6.5. Uso de processos mistos

UNIDADE VII – Tecnologia de Embutidos

- 7.1. Conceito e importância
- 7.2. Embutidos crus
- 7.3. Embutidos cozidos
- 7.4. Embutidos fermentados
- 7.5. Embalagens e envoltórios

UNIDADE VIII – Controle de Qualidade na Indústria de Carne e Derivados e Legislação

- 8.1. Análises físico-químicas e microbiológicas
- 8.2. Legislação pertinente

Bibliografia básica:

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v2. Porto Alegre: Artmed, 2005; 279p.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.C.; SOUZA, E.P.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. v1 e v2. Goiânia: Ed. UFG, 1996. 468p.

RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e Metodologias**. Viçosa: Ed. UFV, 2007. 599p.

Bibliografia Complementar:



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas – Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. 182p.
RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184p.