



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 Aves, Ovos e Pescados	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: optativa
Carga horária Total: 45 horas	Código: CAVG_CES.027
Ementa: Características específicas da carne de aves e ovos. Estrutura muscular da carne de ave. Química da carne de aves. Alterações bioquímicas na carne de aves. Microbiologia da carne de aves e ovos. Processos de conservação de produtos de aves e ovos. Avaliação e controle de qualidade da carne de aves e ovos. Alteração da carne de aves e de ovos por processamento e estocagem, refrigeração. Pescado como alimento. Características específicas da carne de pescado. Estrutura Muscular do Pescado. Química do pescado. Alterações do pescado <i>post-mortem</i> . Processos de conservação de produtos pesqueiros. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Alteração da carne de pescado por processamento e estocagem, refrigeração e tecnologia do pescado.	

Conteúdo:

UNIDADE I - Matéria-Prima e Tipos de Peixes

- 1.1. Introdução à tecnologia de aves
- 1.2. Composição química e valor nutricional da carne de aves
- 1.3. Transformações bioquímicas *post-mortem*
- 1.4. Tipos de aves e matérias-primas para processamento

UNIDADE II – Tecnologia do Abate de Aves, Métodos de Conservação e Processamento

- 2.1. Instalações, equipamentos e tecnologia de abate de aves
- 2.2. Métodos de conservação da carne de aves
- 2.3. Microbiologia da carne de aves
- 2.5. Higienização de equipamentos e das plantas agroindustriais
- 2.6. Legislação específica

UNIDADE III – Tecnologia de Ovos e Produtos Derivados

- 3.1. Estrutura e composição da casca e de suas membranas
- 3.2. Composição da clara e da gema
- 3.3. Armazenamento, conservação e microbiologia de ovos
- 3.4. Produtos derivados de ovos

UNIDADE IV - Matéria-Prima e Tipos de Peixes

- 4.1. Introdução à tecnologia do pescado: definição de carne de pescado e importância
- 4.2. Composição química e valor nutricional da carne de pescado
- 4.3. Transformações bioquímicas *post-mortem*
- 4.4. Tipos de peixes e matérias-primas para processamento
- 4.5. Obtenção da matéria-prima do pescado



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 V – Tecnologia do Pescado, Métodos de Conservação e Processamento

- 5.1. Instalações e equipamentos utilizados na tecnologia do pescado
- 5.2. Métodos de conservação do pescado
- 5.3. Tecnologia do processamento do pescado: os tipos de derivados
- 5.4. Análises microbiológicas, sensoriais e físico-químicas dos derivados de pescados
- 5.5. Higienização de equipamentos e das plantas agroindustriais
- 5.6. A legislação específica do pescado

UNIDADE VI – Produtos Derivados dos Pescados

- 6.1. Pescado dessecado
- 6.2. Pescado defumado
- 6.3. Conservas de pescado
- 6.4. Concentrado protéico de pescado
- 6.5. Óleo de pescado

Bibliografia básica:

- ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v2. Porto Alegre: Artmed, 2005; 279p.
- SOUZA-SOARES, L.A.; SIEWERDT, F. **Aves e Ovos**. Pelotas: Ufpel, 2005. 138p.
- VIEIRA, R.H.S.F. **Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado**. São Paulo: Varela, 2004.

Bibliografia Complementar:

- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. 182p.