



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 Pescados e Derivados	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: optativa
Carga horária Total: 45h	Código: CAVG_CES.028
Ementa: 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 - A Matéria-Prima e Tipos de Peixes

- 1.1. Introdução à tecnologia do pescado: definição de carne de pescado e importância
- 1.2. Composição química e valor nutricional da carne de pescado
- 1.3. Transformações bioquímicas *post-mortem*
- 1.4. Tipos de peixes e matérias-primas para processamento
- 1.5. Obtenção da matéria-prima do pescado

UNIDADE II –Tecnologia do Pescado, Métodos de Conservação e Processamento

- 2.1. Instalações e equipamentos utilizados na tecnologia do pescado
- 2.2. Métodos de conservação do pescado
- 2.3. Tecnologia do processamento do pescado: os tipos de derivados
- 2.4. Análises microbiológicas, sensoriais e físico-químicas dos derivados de pescados
- 2.5. Higienização de equipamentos e das plantas agroindustriais
- 2.6. A legislação específica do pescado

Bibliografia Básica:

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v2. Porto Alegre: Artmed, 2005; 279p.
VIEIRA, R.H.S.F. **Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado**. São Paulo: Varela, 2004.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. 182p.
ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v1. Porto Alegre: Artmed, 2006; 294p.