



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Derivados</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2019/1	<b>Período Letivo:</b> 4º semestre
<b>Carga horária Total:</b> 60h	<b>Código:</b> VG.ENS.75
<b>Ementa:</b> Estudos relativos aos aspectos gerais da tecnologia de carnes e a composição, estrutura e bioquímica do tecido muscular. Processamento da tecnologia de abate, sua transformação bioquímica post-mortem e a tecnologia de derivados cárneos, além de características sensoriais e microbiológicas da carne fresca e derivados e controle de qualidade e legislação.	

## Conteúdos

### Unidade I – Aspectos Gerais da Tecnologia 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 refrigerado
- 3.11 Desossa

### Unidade IV – Transformações Bioquímicas Post-Mortem

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

### Unidade V – Tecnologia de Derivados Cárneos

- 5.1 Conceito e importância
- 5.2 Derivados crus e refrigerados



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

- 5.3 Derivados curados
- 5.4 Derivados cozidos
- 5.5 Derivados fermentados
- 5.6 Derivados salgados e secos

#### Unidade VI – Qualidade e Microbiologia da Carne e Derivados

- 6.1 Características sensoriais da carne e derivados
- 6.2 Microrganismos deteriorantes
- 6.3 Microrganismos patogênicos
- 6.4 Higiene na planta processadora de abate e derivados

#### Unidade VII – Controle de Qualidade na Indústria de Carne e Derivados e Legislação

- 7.1 Análises físico-químicas e microbiológicas
- 7.2 Legislação pertinente

### **Bibliografia básica**

- ORDÓÑEZ-PEREDA, J.A (Org.). **Tecnologia de Alimentos**. Volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.
- PARDI, M.C.; SANTOS, I.C.; SOUZA, E.P.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume 1. Goiânia: UFG, 1996. 468p.
- PARDI, M.C.; SANTOS, I.C.; SOUZA, E.P.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume 2. Goiânia: UFG, 1996. 468p.

### **Bibliografia complementar**

- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182p.
- RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e Metodologias**. Viçosa, MG: UFV, 2007. 599p.
- RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Blucher, 2007. 184p.
- SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, B.T.; FRANCO, B.D.G.M. **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes**. São Paulo, SP: Varela, 2006. 236p.