



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Pescado	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 4º semestre
Carga horária total: 66,66 h	Código: BG_ALI.23
Ementa: Estudo da estrutura e composição do músculo. Identificação do tecido muscular, conjuntivo e ósseo. Detalhamento da contração muscular. Transformação do músculo em carne. Estudo do abate e da estrutura, fluxograma e funcionamento dos frigoríficos. Avaliação dos parâmetros de qualidade da carne. Estudo do processamento da carne (salga, secagem, defumação, produtos curados, embutidos e emulsionados). Caracterização do pescado. Estudo da estrutura muscular do pescado. Composição química do pescado. Alterações do pescado pós-morte. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Processamento tecnológico do pescado. Elaboração de produtos salgados, curados, envasados e subprodutos da indústria de pescado.	

Conteúdos

UNIDADE I – Características e Bioquímica da Carne

- 1.1 Caracterização da carne
 - 1.1.1 Composição química
 - 1.1.2 Valor nutritivo
- 1.2 Bioquímica da carne
 - 1.2.1 Tecido muscular e conjuntivo
 - 1.2.2 Fibras musculares
 - 1.2.3 Bioquímica da contração muscular
 - 1.2.4 Transformação do músculo em carne
 - 1.2.5 Características sensoriais da carne

UNIDADE II – Abate

- 2.1 Fatores pré-abate
- 2.2 Fatores pós-abate
- 2.3 Fluxograma e funcionamento de frigoríficos

UNIDADE III - Processamento de Derivados da Carne

- 3.1 Produtos salgados
- 3.2 Produtos curados
- 3.3 Produtos defumados
- 3.4 Produtos embutidos crus, cozidos e fermentados
- 3.5 Produtos emulsionados

UNIDADE IV - Pescado

- 4.1 Características
- 4.2 Composição química
- 4.3 Estrutura muscular
- 4.4 Alterações pós-morte
- 4.5 Processamento do pescado
 - 4.5.1 Filetagem



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

4.5.2 Salga e secagem

4.5.3 Cura

4.6 Manuseio, conservação e avaliação da qualidade

4.7 Subprodutos da indústria do pescado

Bibliografia básica

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 2. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia complementar

CAPONT, F. L. **Introdução à tecnologia de Pescados**. Santos: ITAL/OEA, 1971.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimento**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1989.

FURLONG, E. B. **Bioquímica: um enfoque para alimentos**. Rio Grand: Edgraf, 2000.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1979.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.