



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: 73,33	Código:
Ementa: Estudo da estrutura e composição química 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, enlatados 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



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

- 4.5.1 Filetagem
- 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

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 1. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2008.

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

PARDI, Miguel Cione; SANTOS, Iacir Francisco dos; SOUZA, Elmo Rampini de; PARDI, Henrique Silva. **Ciência, higiene e tecnologia da carne: tecnologia da carne e subprodutos. processamento tecnológico**. 2. ed. rev. ampl. Goiânia, GO: UFG.

Bibliografia complementar

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

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GALVÃO, J. A.; OETTERER, M. **Qualidade e processamento de pescado**. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2014. 237 p.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos: vol. 1: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2007.