

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

DISCIPLINA: Tecnologia de ovos e mel	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 4º semestre
Carga horária total: 36,66	Código:
Ementa: Conceituação e importância do ovo como alimento. Estudo da qualidade de ovos <i>in natura</i> . Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização. Compreensão das tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e produtos apícolas. Estudo da legislação específica.	

Conteúdos

UNIDADE I – Ovos

- 1.1 Estrutura do ovo
- 1.2 Composição do ovo
- 1.3 Classificação e qualidade
- 1.4 Conservação
- 1.5 Industrialização de ovos
 - 1.5.1 Processamento
 - 1.5.2 Embalagem
 - 1.5.3 Comercialização

UNIDADE II – Mel

- 2.1 Biologia da abelha
 - 2.1.1 Classificação
 - 2.1.2 Ciclo evolutivo
- 2.2 Tecnologia de Inspeção do mel
 - 2.2.1 Definição
 - 2.2.2 Classificação
 - 2.2.3 Composição
 - 2.2.4 Características sensoriais e físico-químicas
 - 2.2.5 Processo de obtenção do mel
 - 2.2.6 Processamento do mel
 - 2.2.7 Determinações analíticas
- 2.3 Própolis
- 2.4 Geleia real
- 2.5 Cera de abelha
- 2.6 Pólen apícola
- 2.7 Apitoxina

Bibliografia básica

COTTA, Tadeu. **Galinha: produção de ovos**. 1. ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil Ed., 2002.

COUTO, Regina Helena Nogueira; COUTO, Leomam Almeida. **Apicultura: manejo e produtos**. 3. ed. Jaboticabal, SP: FUNEP, 2006.

ORDOÑEZ, J. A.; **Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal**; Vol. 2. Porto Alegre: Artmed; 2005.

Bibliografia complementar

AMORIM, L.; FERNANDES, M. da S.; GARCIA, R. de K. de A.; JAEKEL, L. Z. **Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos**. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: AMC Guedes, 2015.

COSTA, P. S. C.; FERREIRA, D. G. S.; **Processamento de Mel Puro e Composto**; Viçosa-MG, CPT, 258 p., 2007.

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

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.

OETTERER, M., REGITANO-d'ARCE, M., SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006.