



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Derivados	
Vigência: a partir de 2023/1	Período Letivo: 4º semestre
Carga horária Total: 60h	Código: SUP.1269
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: 15h	% EAD: NSA
Ementa: Estudos dos aspectos gerais da tecnologia de carnes e a composição, estrutura e bioquímica do tecido muscular. Introdução ao processamento da tecnologia de abate, sua transformação bioquímica pós-abate e a tecnologia de derivados cárneos e couro/pele, além de características sensoriais e microbiológicas da carne fresca e derivados, qualidade e legislação.	

Conteúdos

UNIDADE I – Aspectos Gerais da Tecnologia a de Carne

- 1.1 Conceito
- 1.2 Importância
- 1.3 Legislação
- 1.4 Funções
- 1.5 Composição
- 1.7 Classificação
- 1.8 Oferta e tendências de produtos no mercado

UNIDADE II – Composição, Estrutura e Bioquímica do Músculo Estriado Esquelético

- 2.1 Descrição e importância
- 2.2 Contração e relaxamento muscular
- 2.3 Tipos de fibras
- 2.4 Tecido conjuntivo

UNIDADE III – Tecnologia de Abate: Bovinos, Suínos, Ovinos e Aves

- 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 Esfolagem e obtenção do couro/pele
- 3.7 Evisceração
- 3.8 Preparo das meias-carcaças
- 3.9 Carimbagem e lavagem
- 3.10 Armazenamento refrigerado
- 3.11 Desossa
- 3.12 Cortes

UNIDADE IV – Transformações Bioquímicas Pós-Abate

- 4.1 Fatores pré-abate



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

- 4.2 Transformações químicas
- 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 Matéria-prima e insumos
- 5.3 Derivados crus e refrigerados
- 5.4 Derivados curados
- 5.5 Derivados cozidos
- 5.6 Derivados fermentados
- 5.7 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

Bibliografia básica

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900p.
ORDÓÑEZ-PEREDA, J. A (Org.). **Tecnologia de Alimentos**. v. 2. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 279p.
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Blucher, 2007. 184p.

Bibliografia complementar

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182p.
LAJOLO, M. F.; MERCADANTE, A. Z. **Química e Bioquímica dos Alimentos**. v. 2. São Paulo, SP: Atheneu, 2017. 432p. (livro eletrônico).
PARDI, M. C.; SANTOS, I. C.; SOUZA, E. P.; PARDI, H. S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. v. 2. Goiânia, GO: UFG, 1996. 468p.
RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e Metodologias**. Viçosa, MG: UFV, 2007. 599p.