



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Leite e Derivados	
Vigência: a partir 2023/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 60h	Código: SUP.1276
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: 30h	%EAD: NSA
Ementa: Aprofundamento de aspectos relativos à definição, características químicas e sensoriais e propriedades biológicas do leite. Aplicação de conceitos relativos à obtenção, ordenha, pré-beneficiamento e beneficiamento do leite cru. Estudo do conceito, classificação, processamento e conservação de derivados lácteos, com relação ao controle de qualidade e legislação vigente. Elaboração de produtos derivados.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Leite e Derivados

- 1.1 Definições
- 1.2 Composição química do leite de diferentes espécies (vaca, cabra, búfala)
- 1.3 Características sensoriais do leite
- 1.4 Propriedades biológicas do leite
- 1.5 Fatores que afetam a composição química do leite
- 1.6 Classificação do leite quanto à sua procedência

UNIDADE II – Obtenção e Pré-beneficiamento do Leite

- 2.1 Ordenha
- 2.2 Resfriamento
- 2.3 Análises realizadas na propriedade
- 2.4 Transporte, recebimento e estocagem do leite na indústria

UNIDADE III – Beneficiamento do Leite

- 3.1 Classificação do leite quanto ao teor de lipídeos
- 3.2 Tratamento térmico: pasteurização, esterilização, UHT
- 3.3 Embalagem e armazenamento

UNIDADE IV – Derivados do Leite

- 4.1 Definição, classificação, etapas de elaboração, embalagem e conservação: queijo, manteiga, iogurte, leite em pó, leite condensado, doce de leite, nata, creme de leite, sobremesas a base de leite
- 4.2 Aproveitamento de subprodutos na indústria de laticínios

UNIDADE V – Controle de Qualidade e Legislação de Leite e Derivados

- 5.1 Análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e microscópicas
- 5.2 Detecções de inibidores, contaminantes e antibióticos
- 5.3 Legislação pertinente



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

Bibliografia básica

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. v. 4. São Paulo, SP: Edgar Blücher, 2001. 523p.
ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v. 2. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 279p.
TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 4. ed. Santa Maria, RS: UFSM, 2010. 202p.

Bibliografia complementar

FOSCHIERA, José Luiz. **Indústria de Laticínios/ Industrialização do leite, análises produção de derivados**. Porto Alegre: Suliani Editografia, 2004. 88p.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900p.
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo, RS: Ed. Atheneu, 1994. 652p.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo, RS: Nobel, 2008. 511p.
ORDÓÑEZ, Juan. A. **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. v.1. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005.