



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

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de carnes	
<b>Vigência:</b> a partir de 2023/1	<b>Período letivo:</b> 4º semestre
<b>Carga horária total:</b> 66,66 h	<b>Código:</b>
<b>CH Extensão:</b> 0,0 h	<b>CH Pesquisa:</b> 0,0 h
<b>CH Prática:</b> 20,0 h	<b>% EaD:</b> 0,0 %
<b>Ementa:</b> Estudo da estrutura e composição química do músculo. Identificação do tecido muscular e conjuntivo. Detalhamento da contração muscular. Transformação do músculo em carne. Avaliação das propriedades sensoriais da carne. Estudo do abate e da estrutura, fluxograma e funcionamento dos frigoríficos. Estudo do processamento da carne. 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.	

## 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 – Tecnologia de 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 de massa grossa não fermentados
- 3.2 Produtos de massa grossa fermentados



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

3.3 Produtos de massa fina

3.4 Produtos em pedaços

#### UNIDADE IV – Tecnologia do pescado

4.1 Características

4.2 Composição química

4.3 Estrutura muscular

4.4 Frescor do pescado

4.5 Alterações pós-morte

4.6 Processamento 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, M. C.; SANTOS, I. F. dos; SOUZA, E. R. de; PARDI, H. S. **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, J. A. (Org.). **Tecnologia de alimentos: vol. 1: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2007.