



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 2023/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 33,33 h	Código:
CH Extensão: 0,0 h	CH Pesquisa: 0,0 h
CH Prática: 8,0 h	% EaD: 0,0 %
Ementa: Conceituação e importância do ovo como alimento. Estudo da qualidade de ovos in natura. Caracterização da composição e classificação de ovos. Industrialização de ovos. Compreensão das tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e produtos apícolas.	

Conteúdos

UNIDADE I – Mel

- 1.1 Introdução a Tecnologia de Mel
 - 1.1.1 Apicultura
 - 1.1.2 Importância econômica
- 1.2 Tecnologia de mel
 - 1.2.1 Definição
 - 1.2.2 Classificação
 - 1.2.3 Composição
- 1.3 Biologia da abelha
 - 1.3.1 Classificação
 - 1.3.2 Morfologia
 - 1.3.3 Ciclo evolutivo
- 1.4 Processamento do mel
 - 1.4.1 Processo de obtenção do mel
 - 1.4.2 Processamento do mel
 - 1.4.3 Características sensoriais e físico-químicas
 - 1.4.4 Determinações analíticas
- 1.5 Própolis
- 1.6 Geleia real
- 1.7 Cera de abelha
- 1.8 Pólen apícola



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

1.9 Apitoxina

UNIDADE II – Ovos

- 2.1 Estrutura do ovo
- 2.2 Composição química do ovo
- 2.3 Classificação e qualidade
- 2.4 Conservação
- 2.5 Industrialização de ovos
- 2.6 Propriedades tecnológicas do ovo

Bibliografia básica

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

COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A. **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, J. **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.