



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

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Carnes e Pescado	
<b>Vigência:</b> a partir de 2015/1	<b>Período letivo:</b> 2º semestre
<b>Carga horária total:</b> 90 h	<b>Código:</b> BG_ENS.010
<b>Ementa:</b> Estudo da estrutura e composição do músculo. Identificação do tecido muscular, conjuntivo e ósseo. Detalhamento da contração muscular. Transformação do músculo em carne. Estudo do abate e da estrutura, fluxograma e funcionamento dos frigoríficos. Avaliação dos parâmetros de qualidade da carne. Estudo do processamento da carne (salga, secagem, defumação, produtos curados, embutidos e emulsionados). Avaliação do controle de qualidade na produção de carne e derivados. O pescado como alimento. 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. Estudo dos métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Processamento tecnológico do pescado. Elaboração de produtos salgados, curados, envasados e subprodutos da indústria de pescado.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Características e Bioquímica da Carne

- 1.1 A carne como alimento
  - 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 Pigmentos da carne fresca, cozida e curada
  - 1.2.6 Características sensoriais da carne

### UNIDADE II – 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 salgados
- 3.2 Produtos curados
- 3.3 Produtos defumados
- 3.4 Produtos embutidos crus, cozidos e fermentados
- 3.5 Produtos emulsionados
- 3.6 Controle de qualidade e legislação

### UNIDADE IV - Pescado

- 4.1 Características



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

- 4.2 Composição química
- 4.3 Estrutura muscular
- 4.4 Alterações pós-morte
- 4.5 Processamento do pescado
  - 4.5.1 Filetagem
  - 4.5.2 Salga e secagem
  - 4.5.3 Cura
- 4.6 Manuseio, conservação e avaliação da qualidade
- 4.7 Subprodutos da indústria do pescado

### **Bibliografia básica**

- ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 2. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

### **Bibliografia complementar**

- CAPONT, F. L. **Introdução à tecnologia de Pescados**. ITAL/OEA, 1971.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimento**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1989.
- FURLONG, E. B.; **Bioquímica: um enfoque para alimentos**. Rio Grande: Edgraf, 2000.
- GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1979.
- LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.