

Novo Currículo FEA
Dados Gerais da Disciplina – 05.09.2003

Sigla: TA421 **Nome:** Características e Pré-Processamento de Leite e Ovos

Designação do corpo docente: DTA

Vetores: T: 02 P: 00 L: 01 HS: 03 SL: 03 OF-S: 5 C: 03

Pré-requisito:

Curso: 13 **Semestre no Curso Diurno:** 4º
Curso: 43 **Semestre no Curso Noturno:** 5º

Continências:

TA221 TA322 TA521 TA421 CT FA524 TA321 TA720 TA721

Equivalências:

Ementa:

Importância econômica, sistemas de produção, comercialização e transporte, estrutura, fisiologia, propriedades químicas, físicas e físico-químicas de leite e ovos. Possibilidades de aproveitamento industrial de leite e ovos. Operações de pré-processamento de leite fluido. Operações de pré-processamento de ovos. Controle de qualidade de leite fluido e ovos.

Programa :

Teórico

- 1 - Leite como matéria prima industrial
- 2 - Estrutura da produção de leite e da indústria de laticínios brasileira. Sistemas de produção.
- 3 - Fisiologia de lactação, composição, propriedades químicas, físicas e físico-químicas do leite.
- 4 - Aspectos tecnológicos da obtenção, processamento e distribuição do leite cru: ordenha manual e mecânica, armazenamento e conservação na fazenda, qualidade bacteriológica do leite cru, transporte.
- 5 - Operações de pré-processamento do leite: recepção na usina; controle de qualidade; principais análises físico-químicas e microbiológicas; formas de pagamento; depuração física do leite, objetivos e tipos de equipamentos utilizados na filtração, clarificação e bactofugação; padronização do teor de gordura, pasteurização e armazenamento.
- 6 - A cadeia produtiva de ovos; a indústria avícola e suas interrelações.
- 7 - Características gerais da produção, mercado e comercialização.
- 8 - Fisiologia da formação dos ovos, características de qualidade do ovo de consumo, composição química e nutricional.
- 9 - Manutenção dos atributos de qualidade e propriedades tecnológicas dos componentes de ovos, usos não nutricionais, conservação e vida de prateleira, ovos e segurança alimentar e ovos modificados nutricionalmente.
- 10 - Operações de pré-processamento de ovos: obtenção de gema, clara e casca.

Novo Currículo FEA
Dados Gerais da Disciplina – 05.09.2003

Sigla: TA421 **Nome:** Características e Pré-Processamento de Leite e Ovos Pasteurização.

Prático:

Aula Prática 1: Controle físico químico do leite

Avaliação da qualidade físico-química do leite através da determinação de pH, acidez, alizarol, álcool, densidade, gordura, extrato seco total, extrato seco desengordurado, crioscopia, água oxigenada, hipoclorito, antibióticos, prova de redutase e outros testes de rotina.

Aula Prática 2: Clarificação e padronização do leite

Operação da centrifuga de pratos e desnatado de leite, determinação do teor de gordura do creme e do leite desnatado, cálculos para padronização. Preparo de leite padronizado com diferente teor de gordura.

Aula Prática 3: Pasteurização do leite

Operação do trocador de calor a placas como unidade de pasteurização. Avaliação da eficiência do processo. Testes de peroxidase e fosfatase.

Aula Prática 4: Visita à granja leiteira

Aula Prática 5: Características e controle de qualidade de ovos

Classificação dos ovos, determinação dos atributos gerais de qualidade, necropsia de poedeira em produção para verificar formação do ovo e suas características