|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA CARNE *IN NATURA*** |
| **Código** | CTA 527 |
| **Carga horária** | 30h (2 créditos) |
| **Ementa** | Composição química e valor nutricional da carne. Importância econômica e questionamentos sofridos pela carne. Estrutura, metabolismo e bioquímica muscular. Abate humanitário e bem-estar animal. Tecnologia de abate de aves, suínos e bovinos. Conversão (bioquímica) do músculo em carne. Qualidade e propriedades da carne *in natura*: principais anomalias. Pigmentos, cor e maciez da carne. Sistemas de embalagem para carne *in natura*. Análises específicas para avaliação da qualidade de carnes *in natura*. |
| **Bibliografia** | DIKEMAN. M. **Encyclopedia of Meat Sciences**. 3rd Edition, Academic Press, 2023. 2344p. ISBN 978-0-323-85125-1ROSSI, G.A.M. **Qualidade Tecnologia e Inspeção de Carnes**, Editora MedVet, 2022. 348p. ISBN‎ 978-6-587-44224-2BISWAS, A.K., MANDAL, P.K. **Meat Quality Analysis**: Advanced Evaluation Methods, Techniques, and Technologies. Academic Press, 2020. ISBN‎ 978-0-12-819233-7TOLDRA, F. **Lawrie's Meat Science**. 9th.ed. Woodhead Publishing, 2022. 865p. ISBN 978-0-323-85408-5NELSON, D.L., COX, M.M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 8.ed. Artmed, 2022. 1248p. ISBN 978-6-558-82069-7 |