|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **INDUSTRIALIZAÇÃO DA CARNE** |
| **Código** | CTA 528 |
| **Carga horária** | 45h (3 créditos) |
| **Ementa** | Produtos cárneos. Matérias primas utilizadas na industrialização: cárneas, ingredientes não cárneos, tripas e envoltórios. Fundamentos Tecnológicos de preservação/conservação e industrialização de produtos cárneos: cura e salga, defumação, emulsão e fermentação. Tecnologias do processamento, elaboração e controle de qualidade de produtos cárneos frescais, curados, cozidos, salgados e dessecados, maturados, defumados, emulsionados e fermentados. Produtos cárneos: temperados, hambúrguer, linguiças, presunto, apresuntado, bacon, salsicha, mortadela, charque, jerked beef e salames. |
| **Bibliografia** | 1. CONSUELO, R. D. **Processamento de Produtos Cárneos: Aspectos Gerais, Tecnologia e Segurança.** Vitória, ES: EDUFES, 2023.    2. PURSLOW, P. P. **New Aspects of Meat Quality: From Genes to Ethics**. 2ª ed. Woodhead Publishing, 2022.  3. ROSSI, G. A. M. **Qualidade, Tecnologia e Inspeção de Carnes.** 1ª ed. MedVet, 2022.  **4. BRASIL.** Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução Normativa – IN nº 211, de 1º de março de 2023.** Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 8 março, 2023.  5. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 17, de 29 de maio de 2018. Aprova o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado. **Diário Oficial da União,** Brasília, DF, 1 junho, 2018.  6. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria SDA nº 724, de 23 de dezembro de 2022. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do hambúrguer. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dezembro, 2022.  7. BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria SDA nº 765, de 6 de abril de 2023. Aprova os Requisitos Técnicos de Identidade e Qualidade do presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro e do presunto cozido de aves. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 abril, 2023.  8. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria SDA nº 701, de 17 de novembro de 2022. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do apresuntado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 novembro, 2022.    **9. BRASIL.** Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria SDA nº 748, de 8 de fevereiro de 2023.** Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do bacon. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 fevereiro, 2023.  **10. BRASIL.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa nº 92, de 18 de setembro de 2020.** Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade do charque, da carne salgada curada dessecada, do miúdo salgado dessecado e do miúdo salgado curado dessecado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 setembro, 2020. |