|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **TECNOLOGIA DE PRODUTOS LÁCTEOS** |
| **Código** | CTA 522 |
| **Carga horária** | 60h (4 créditos) |
| **Ementa** | Estudo da composição físico-química do leite e a importância da sua qualidade para a fabricação de seus derivados. Beneficiamento do leite. Tecnologia da fabricação e maturação de queijos. Tecnologia de produtos lácteos fermentados. Produtos lácteos funcionais e simbióticos. Tecnologia da fabricação de manteiga. Tecnologia da fabricação de concentrados lácteos. Legislação de leite e derivados. |
| **Bibliografia** | COSTA, C.; SOUSA, F.A.; RIBEIRO, L.F.; CHAGAS, R. Produção de leite com qualidade: o desafio diário. 1.ed. Monte Carmelo: UniFucamp, 2020. 21p.CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. São Paulo: Elsevier, 2019. v.3, 330p. DANTAS, A.; VERRUCK, S.; PRUDENCIO, E.S. Ciência e tecnologia de leite e produtos lácteos sem lactose. Ponta Grossa: Atena Editora, 2019. 69p.DEETH, H.; KELLY, P. Processing and Technology of Dairy Products. Basel: MDPI editora. 2020. 114p. DUTRA, E.R.P. Fundamentos básicos da produção de queijos. Juiz de Fora: Templo, 2017. 259p. VIDAL, A.M.C.; SARAN NETTO, A. Obtenção e processamento do leite e derivados. Pirassununga: Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, 2018. 220p. |