



DISCIPLINA: Tecnologia de Leite e Derivados	
Vigência: a partir 2019/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária total: 60h	Código:
Ementa: Aprofundamento de aspectos relativos à definição, características químicas e sensoriais e propriedades biológicas do leite. Aplicação de conceitos relativos à obtenção, ordenha, pré-beneficiamento e beneficiamento do leite cru. Estudo do conceito, classificação, processamento e conservação de derivados lácteos, com relação ao controle de qualidade e legislação vigente. Elaboração de produtos derivados.	

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Leite e Derivados

- 1.1 Definições
- 1.2 Composição química do leite de diferentes espécies (vaca, cabra, búfala, etc.)
- 1.3 Características sensoriais do leite
- 1.4 Propriedades biológicas do leite
- 1.5 Fatores que afetam a composição química do leite
- 1.6 Classificação do leite quanto à sua procedência

UNIDADE II – Obtenção e Pré-beneficiamento do Leite

- 2.1 Ordenha
- 2.2 Resfriamento
- 2.3 Análises realizadas na propriedade
- 2.4 Transporte, recebimento e estocagem do leite na indústria

UNIDADE III – Beneficiamento do Leite

- 3.1 Classificação do leite quanto ao teor de lipídeos
- 3.2 Tratamento térmico: pasteurização, esterilização, UHT
- 3.3 Embalagem e armazenamento

UNIDADE IV – Derivados do Leite

- 4.1 Definição, classificação, etapas de elaboração, embalagem e conservação: queijo, manteiga, iogurte, leite em pó, leite condensado, doce de leite, nata, creme de leite, sobremesas a base de leite
- 4.2 Aproveitamento de subprodutos na indústria de laticínios

UNIDADE V – Controle de Qualidade e Legislação de Leite e Derivados

- 5.1 Análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e microscópicas
- 5.2 Detecções de inibidores, contaminantes e antibióticos
- 5.3 Legislação pertinente



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

Bibliografia básica

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. v.4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.
ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.
TRONCO, V.M. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite**. Santa Maria: Editora UFSM, 1997. 166p.

Bibliografia complementar

BRASIL. Leis, Decretos, Resoluções, Portarias. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, 1998. 241p.
BRASIL. Leis, Decretos, Resoluções, Portarias. **Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos**. Brasília: Ministério da Agricultura, 1996. 50p.
BRASIL. Leis, Decretos, Resoluções, Portarias. **Métodos Analíticos Oficiais para o Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes. II. Métodos Físicos e Químicos**. Brasília: Ministério da Agricultura, 1987.
MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. **Tecnologia de Produção de Derivados do Leite - Série Didática**. Viçosa: UFV, 2011. 85p.
PERRONE, I.T.; STEPHANI, R.; NEVES, B.S. **Doce de Leite - Aspectos Tecnológicos**. Juiz de Fora: Nova América, 2011. 185p.