

## EMENTA DE DISCIPLINA

**DISCIPLINA:** Ciência e Tecnologia de Produtos Lácteos

**SIGLA:** CI-14766

**CARGA HORÁRIA:** 60 h                      **CRÉDITOS:** 04

**DOCENTE:** Alessandro Nogueira, Eliane Dalva Godoy, Marina Tolentino Marinho, Renata Dinnies Santos Salem

**EMENTA:** Obtenção de leite: composição e qualidade, A indústria de processamento do leite, Principais processos e produtos: tratamento térmico e efeito do frio. Produtos concentrados, desidratados e fermentados. Processamento de derivados lácteos com aproveitamento do soro e do creme. Legislação e desenvolvimento de produtos e processos.

## BIBLIOGRAFIA

DANESI, E.D.G.; GUIDO, E.S. Processamento de derivados lácteos. Maringá: EDUEM, 2011. (Fundamentum).

DANESI, E.D.G.; GUIDO, E.S. Análises Físico-químicas e microbiológicas do leite. Maringá: EDUEM, 2011. (Fundamentum).

FOX, P. F.; McSWEENEY, P. L. H. Dairy chemistry and biochemistry. London: Blackie Academic and Professional, 1998.

FOX, P. F.; McSWEENEY, P. L. H.; COGAN, T. M.; GUINEE, T. Cheese: chemistry, physics and microbiology. Elsevier Academic Press, 2004.

HUI, Y. K. Dairy science and technology handbook. Wiley - VCH, 1993.

SPREER, Edgar. Lactologia industrial. 2.ed. Zaragoza: Acribia, 1991. 624 p.

VARNAM, Alan H. Leche y productos lacteos: tecnologia, quimica y microbiologia. Zaragoza: Acribia, 1995. 476 p. (Alimentos basicos; 1).