

EMENTA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Ciência e Tecnologia do Pescado

SIGLA: CI-14762

CARGA HORÁRIA: 30 h **CRÉDITOS:** 02

DOCENTE: Wilson Massamitu Furuya

EMENTA: Panorama global e nacional da produção de pescados. Definições, estruturas e composição do pescado. Alterações químicas, bioquímicas e funcionais do pescado. Fatores que influenciam a qualidade da carne de pescado: espécie, sexo, manejo, nutrição e idade. Boas Práticas de Manipulação do Pescado. Avaliação quantitativa e qualitativa do pescado.

BIBLIOGRAFIA

ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos. Teoria e Prática. 2ª ed. Viçosa:UFV, 2001. 416 p.

CASTILHO, C.J.C. Qualidade da carne. São Paulo: Editora Varela. 2006.

CHAVES, J.B.P. Avaliação sensorial dos alimentos. Métodos de análises. Viçosa: Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas/UFV, 1980. 69p.

CONTRERAS-GUZMÁN, E.S. Bioquímica de Pescados e Derivados. Jaboticabal. FUNEP, 1994.409p.

ELLENDERSEN, L.S.N.; WOSIACKI, G. Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação. Ponta Grossa: UEPG, 2010. 90p.

FENNEMA, O.R. Química de los alimentos. Zaragoza, Editorial Acriba, 1993, 1093 p.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 307 p.

MININ, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa; UFV, 2006. 225p.

MONTEIRO, C.L.B. Técnicas de avaliação sensorial. 2ª ed. Curitiba: CEPPAUniversidade Federal do Paraná. 1984. 101p.

OGAWA, M.; MAIA, E.L. Manual de pesca. São Paulo: Varela. v.1. Ciência e Tecnologia do Pescado. 1999. 430p.

PARDI, M. G.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia, v.1, 1995. 686p.

RAMOS, M.E.; GOMIDE, L.A.M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e tecnologias. Viçosa: editora UFV, 2007. 599p.