

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÕES EM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ementa:

Leite e carne: obtenção, composição e qualidade. Principais tecnologias de processamento de produtos de origem animal. Aproveitamento de subprodutos. Inovações.

Bibliografia:

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).

CASTILLO, C. J. C.; Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados. Varela. São Paulo, SP, 2003. 181 p.

FELLOWS, P. Food processing technology. Principles and practice. 2 ed., Oxford Brookes University, Cambridge, 2000.