



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**  
**CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE**  
**ALIMENTOS**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	
TECNOLOGIA DE CARNES	<b>Total (prática + teórica)</b>	<b>Créditos</b>
	45	3

**EMENTA**

Aspectos nutricionais da carne. Bioquímica do “Poste-Mortem” Processamento e armazenamento de carnes e derivados: calor, frio, desidratação, cura, defumação, aditivos. Alterações microbiológicas da carne e derivadas. Utilização de subprodutos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Produção de carne: cenário nacional e internacional
- Tecnologia aplicada à obtenção da carne bovina, suína e aves (abate).
- Bioquímica do “post mortem” Característica organoléptica da carne: maturação, putrefação, maciez, cor, textura, aroma e sabor.
- Métodos de conservação: Frigorificação de carnes: resfriamento/ refrigeração; Congelamento/descongelamento; Estocagem .
- Tecnologia de embutidos emulsionados.
- Métodos de conservação por calor - Conceito, tipos e defeitos de produtos.
- Métodos de conservação por Desidratação, Cura e salga - Conceito, tipos e defeitos de produtos.
- Métodos de conservação por defumação: Conceito, tipos e defeitos de produtos defumados.
- Tecnologia de produção de charque e jerked beef.
- Métodos de conservação: Fermentação – produção de salame.
- Tecnologia e formulação para processamento de presunto.
- Tecnologia e formulação para produtos reestruturados.
- Tecnologia e utilização de produtos não convencionais e subprodutos do abate.

**BIBLIOGRAFIA**

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Decreto n.30691, de 29 de março de 1952.** Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), alterado pelo Decreto nº.8.681, de 23 de fevereiro de 2016.
- BRASIL. Secretaria de Defesa Agropecuária. Secretaria de Inspeção de Produto Animal. **Padronização de cortes de carne bovina.** Brasília: MA/SNAD/SIPA, 1990.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – definições, classificação e emprego.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Instrução Normativa, nº 20 de 21/07/1999.** Métodos Analíticos para Controle dos Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes.
- LAWRIE, R.A. **Ciência da carne.** 6 ed. Artmed: 2005.
- ORDÓÑEZ, J.A et al. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal.** 1ª ed. Po Alegre: Artmed, 2005, v.2.

PARDI, M.A.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia Carne**. 2 ed. Goiânia: UFG/Niterói: EDUFF, 2006, v. I e II.

PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B.S. **Ciência de la carne y de los productos cárnicos**. 2 Zaragoza: Acribia, 1994.

SHIMOKOMAKI, M. et al. **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes**. 1 ed. S Paulo: Varela, 2006.

TORRE, G.L; GARCIA, B.M.C. **Tecnología de la carne y de los productos cárnicos**. S Mundi-Prensa Libros, 2001.