

## TECNOLOGIA DE PRODUTOS ANIMAIS

Ciclo de estudos: MIMV    Ano Curricular: 5º    Semestre: 10º    Obrigatória Créditos: 4,5 ECTS

Docente(s): António S. Barreto (CCP), Maria João Fraqueza (R), Marília C. Ferreira

### 1. Horas de contacto:

Teóricas – 26h Práticas - 26h Total – 52h

**2. Objetivos:** Estudo dos processos tecnológicos de transformação dos produtos de origem animal, tendo em vista a preparação dos estudantes para futuras saídas profissionais nas áreas de Saúde Pública e de Tecnologia Alimentar.

**3. Programa: Teórico-** Introdução ao estudo da carne e produtos cárneos. Perspectivas de consumo de carne na UE e no mundo. Animais de talho. Equipamento de abate e de aproveitamento de subprodutos de matadouro. Maturação da carne. Qualidade organoléptica e tecnológica da carne. Classificação de carcaças. Desmancha de carcaças de animais de talho, classificação das peças de talho. Tecnologia de refrigeração e de congelação de carcaças e de carnes. Tecnologia de transformação de carnes. Subprodutos. Introdução ao estudo da carne de aves e de ovos. Introdução ao estudo do leite e laticínios. Perspectivas de consumo de leite e laticínios na UE e no mundo. Normas sanitárias de produção e colocação no mercado de leite e de laticínios. Tratamento higienizante e distribuição. Tecnologia de fabrico de manteiga, leites fermentados e gelados de leite. Tecnologia de produção de leite condensado, evaporado e desidratado. Princípios gerais de fabrico de queijo. Subprodutos. Introdução ao estudo do pescado. Tecnologias de transformação do pescado. Introdução ao estudo do mel e da cera.  
**Prático –** Desmancha de carcaças de suíno e cortes de carne. Tecnologia de fabrico de produtos de salsicharia. Tecnologia dos leites e produtos lácteos. Tecnologia de transformação de pescado. Elaboração de um plano HACCP aplicado ao fabrico de um produto cárneo. Controlo de qualidade e segurança de alimentos de origem animal.

### 4. Bibliografia

- Brennan J. G. 2006. *Food Processing Handbook*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim. ISBN: 3-527-30719-2, 582p
- Fraqueza, M.J., Abreu Dias M. 2016. Processed Fishery Products, Chapter 8 *In: Practical Notions on Fish Health and Production*. Editors: Oliveira, M.M., Robalo, J., Bernardo, F. Ebooks, Bentham Science. Published by Bentham Science Publishers – Sharjah, UAE. DOI: [10.2174/97816810826771160101](https://doi.org/10.2174/97816810826771160101), ISBN: 978-1-68108-267-7, ISBN: 978-1-68108-268-4. pp. 249-317.
- Mikkola, H. 2017. *Future Foods*. EditorIntech, Rijeka, Croatia. Pp. DOI: 10.5772/65132 ISBN: 978-953-51-3552-4, 181p. <https://www.intechopen.com/books/future-foods>
- Mortimore, S. & Wallace, C. (2013). *HACCP: a Practical Approach*. Practical Approaches to Food Control and Food Quality Series. Springer, London, U.K.
- Multon, J.L. (1992). *Additifs & Auxiliaires de Fabrication dans les Industries Agro-Alimentaires*. Ed. Technique & Documentation – Lavoisier, Paris, France.
- Robertson, G. L. 2012. *Food Packaging: Principles and Practice*. Third Edition. CRC Press Taylor and Francis Group. London, ISBN 9781439862414 - CAT# K12892, 687p.
- Sprenger, R.A. (2012). *Hygiene for Management*. Highfield.co.uk Ltd; 16th edition, 436p.
- Tetrapack 2015. *Dairy Processing Handbook*. Technology, Engineering, Agriculture, Tetra Pak International S.A. ISBN: 9789176111321, 486 p.
- Toldra, F. (2010). *Handbook of Meat Processing*. Edited by Fidel Toldra, Wiley-Blackwell. ISBN: 978-0-8138-2182-5, 584p.
- Toldra, F. , Hui, Y. H., Astiasaran, I., Sebranek, J. & Talon, R. (2014). *Handbook of Fermented Meat and Poultry*. 2nd Edition. Edited by Fidel Toldra, Y. H., Hui, I. Astiasaran, J. Sebranek & R. Talon, Wiley-Blackwell. 528 pages.

**5. Avaliação:** Os conhecimentos adquiridos pelos estudantes são avaliados através de pequenos testes semanais sobre a matéria prática da aula anterior, um relatório de grupo e um exame final escrito sobre as matérias teóricas