

TECNOLOGIA DE PRODUTOS ANIMAIS

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

Docente(s): Maria João Fraqueza (CCP, R), Cristina Mateus Alfaia, Teresa Semedo Lemsaddek

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

- FAO & WHO. 2023. **General principles of food hygiene**. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969. Codex Alimentarius Commission. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>
- 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.
- Tetrapack 2024. 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 e relatórios de grupo (nota pratica 30%) e um exame final escrito (70%) sobre as matérias teóricas.