

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRODUÇÃO ANIMAL

NCA 879- Tecnologia de Produtos Lácteos

Classificação: Optativa

Créditos: 4

Carga horária: 60 horas

Professor responsável: Maximiliano Soares Pinto

Objetivo: Apresentar aos estudantes trabalhos de pesquisas relevantes em leite e derivados, discutir conceitos, metodologias e tecnologias aplicadas a leite e derivados. Identificar e estimular áreas de maior interesse nos estudantes. Buscar um interface da disciplina com a linha de pesquisa do estudante.

Ementa: Indicadores e estatísticas da produção de leite no Brasil; tecnologias aplicadas a leite e derivados, leite e derivados e segurança alimentar no Brasil e no Mundo. Segurança dos derivados de leite no Brasil e no mundo. Projetos de pesquisa em leite e derivados.

Metodologia de Ensino: Aula expositiva; Discussão de artigos científicos; Trabalhos

Sistema de Avaliação:

Apresentação de trabalhos: 40%

Presença e Assiduidade: 20%

Dinâmicas de Grupo em Sala de Aula: 40%

Bibliografia Básica:

TAMIME, A. Y. **Society of Dairy Technology. Fermented milks.** Oxford: Blackwell Science, 2006

International Dairy Federation. **Heat-induced changes in milk.** 2nd. ed. Brussels: IDF, 1995

TAMIME, A. Y. **Society of Dairy Technology. Milk processing and quality management.** Chichester: Wiley-Blackwell, 2009

Bibliografia Complementar:

QUIN., M. **Applied microbiology in the dairy industry.** Cambridge: Hobsons Publishing. 1989.

TAMIME, A. Y. **Society of Dairy Technology. Probiotic dairy products.** Oxford: Blackwell Pub., c2005.

Greek National Committee of International Dairy Federation: **Production and utilization of ewe and goat milk.** 1995 Crete, Grecia.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo.** São Paulo: Globo, 1991

SALMINEN, S. **Lactic acid bacteria.** New York: Marcel Decker, c1993