

Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal

Ementa de Disciplina

Nome: Bioquímica de carnes, leite e produtos derivados

Sigla: TEI 801

Créditos: 4

Carga horária: 60 horas

Professor responsável: Leorges Moraes da Fonseca

Disciplina obrigatória: Não

Ementa: Estrutura e propriedades funcionais da água, carboidratos, lípedes, proteínas, enzimas, minerais, pigmentos, aromas e sabores em carnes, leite e derivados. Constituintes desejáveis e indesejáveis em carnes, leite e derivados. Métodos analíticos de controle de mudanças químicas e biológicas em carnes, leite e derivados.

Bibliografia:

AOAC International. V.1 & 2. Official Methods of Analysis of AOAC International . 16^a ed. 1997

ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos: teoria e pratica. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1995. 335p.

BELITZ, H.D.; GROSCH, W. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997.

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 1995. 129p.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos. 3.ed., São Paulo: Varela, 2001.

COULTATE, T.P. Manual de química y bioquímica de los alimentos. 2.ed., Zaragoza: Acribia, 1998. MURRAY, R.K.; et al. Harper: Bioquímica. 7.ed., São Paulo: Atheneu, 1994.

ESKIN, N.A.M. Biochemistry of foods , 2a ed. San Diego:Academic Press, 1990. 557p.

FENNEMA, O.R. Food Chemistry , 2a ed. New York: Marcel Dekker, 1985. 991 p.

GARARD, I.D. Introductory Food Chemistry . Westport: AVI Publishing Co, 1976. 312p.

LANARA. Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes. V.I & II, 1981

LEE, F.A. Basic Food Chemistry , 2^a ed. Westport. AVI Publishing Co, 1983. 564 p.

MARSHALL, R.T., ed. Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 16 ed. Washington: APHA,1992, 546p.

MCMURRY, J. Organic Chemistry . 3a ed. Pacific Grove: Brooks/Cole, 1992. 1212 p.

NIELSEN, S.S. Introduction to the Chemical Analysis of Foods. Boston: Jones and Barlett Pub., 1994.530p.

VIEIRA, E.C.; GAZZINELLI, G.; MORAES-GUIA, M. Bioquímica celular e Biologia molecular. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2002. Fennema,O.R. Food Chemistry, 3a ed. New York:Marcel Dekker, 1996. 1069 p.