

Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal

Ementa de Disciplina

Nome: Inspeção de Leite e Produtos Derivados

Sigla: TEI 803

Créditos: 3

Carga horária: 45 horas

Professor responsável: Marcelo Resende de Souza

Disciplina obrigatória: Não

Ementa: Estabelecimentos industriais de leite e derivados (classificação, “lay out” , inspeção). Aspectos higiênicos e sanitários do leite; doenças transmissíveis pelo leite. Destruição de microrganismos, limpeza, sanificação e conservadores. Importância e controle de fungos. Padrões de estocagem.

Bibliografia:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Portaria nº 146, de 07/03/96. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 3977-3986, 11 mar. 1996.

BRASIL. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos decretos nº 1.255, de 25/06/62, nº 1.236, de 02/09/94, nº 1.812, de 08/02/96 e nº 2.244, de 04/06/97. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 11555-11558, 05 jun. 1997.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária Anvisa. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução-RDC nº12, de 02/01/01, Diário Oficial da União, Brasília, nº 7, seção I, p. 45-53, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 51, de 18/09/2002. Diário Oficial da União, Brasília, n. 183, seção I, p. 13-22, 20 set. 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos. Instrução Normativa nº 22, de 14/04/2003. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 3, 2 mai. 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 14-51, 18 set. 2003.

DOYLE, M.P.; BEUCHAT, L.R.; MONTVILLE, T.J. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers, 2ª ed., Washington DC: ASM Press, 2001. 880 p.

HAJDENWURCEL J.R. Atlas de microbiologia de alimentos. São Paulo: Fonte, 1998. 66 p.

PEREIRA, D.B.C., SILVA, P.H.F., COSTA Jr, L.C.G., OLIVEIRA, L.L. Físico-química do Leite e Derivados Métodos Analíticos. 2ª ed. Juíz de Fora: EPAMIG, 2001. 234 p.

SANTOS, M.V.S.; FONSECA, L.F.L. Qualidade do leite e controle de mastite. São Paulo: Lemos, 2000. 176 p.

TRONCO, V.M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 2ª ed. Santa Maria: UFSM, 2002, 166 p.