

Disciplina	Código	C H	Créditos
TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	MPTA36	45	3
<p>Ementa</p> <p>Tecnologia do leite e derivados. Tecnologia de carnes bovina, suína, aves, pescado e derivados. Ovos. Inovações tecnológicas na produção de ingredientes e produtos lácteos e cárneos.</p>			
<p>Referências</p> <p>AMIOT, J. Ciencia y tecnologia de la leche. Zaragoza: Acribia, 1991. 547p.</p> <p>CHEFTEL, J.C. & CHEFTEL, H. Introduccion a la bioquímica y tecnologia de los alimentos. Zaragoza: Acribia. Vol. I, 1992, 399p.</p> <p>CONTRERAS-GUZMAN, E. Bioquímica de pescados e derivados. Jaboticabal: FUNEP, 1994. 409p.</p> <p>EARLY, R. Tecnologia de los produtos lácteos. Zaragoza: Acribia, 2000. 459p.</p> <p>FOOTITT, R.J. & LEWIS, A.S. The canning of fish and meat. Gaithersburg, ASPEN, 1999. 310p.</p> <p>FOX, P. F. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. 3rd ed. ed. Amsterdam: Academic Press, 2004.</p> <p>GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Ciência e qualidade da carne: fundamentos. Vicoso: UFV, 2013. 197 p.</p> <p>INGREDIENTS in meat products:.. properties, functionality and applications . Madison: Springer, 2010. 419 p.</p> <p>FREY, W. Fabricacion fiable de embutidos. Zaragoza, Acribia, 1995. 194p.</p> <p>KINSMAN, D.M. et al. Muscle foods. New York, Chapman & Hill, 1994. 573p.</p> <p>LAWRIE, Ralston Andrew. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. xii, 384 p.</p> <p>LUQUET, F.M. Leche y productos lácteos : vaca, oveja, cabra. Zaragoza : Acribia, 1991, v1 e v2. ISBN 84-200-0694-7</p> <p>RANKEN, M. D. Handbook of meat product technology. London: Blackwell Science, 2000. 212p</p> <p>ROBINSON, R. K. Dairy Microbiology Handbook. 3rd ed. New York A John Wiley & Sons, Inc., 2002.</p> <p>VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J.P. Milk and milk products. Technology, chemistry and microbiology. Chapman & Hall, Ltd., London. 1994. (Q022-177).</p> <p>VICENTE, ANTONIO MADRID. Tecnología de la elaboración de los helados. Madrid, ES : AMV Ediciones, Mundi-Prensa, 1995. ISBN 84-8744069X</p>			

WALSTRA, P. **Dairy Technology : Principles of Milk Properties and Processes**. New York: CRC Press, 1999. ISBN 9780824702281. Livro eletrônico disponível na Bibliotec UTFPR. Disponível em:
<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=11513&lang=pt-br&site=ehost-live>. Acesso em: 16 dez. 2019.