



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA**

<b>DISCIPLINA</b>	Tópicos Especiais - Tecnologia Avançada de Produtos Lácteos				
<b>CÓDIGO</b>	DZO4141				
<b>NÍVEL</b>	Mestrado e Doutorado				
<b>CARGA HORÁRIA</b>	30 horas				
<b>NÚMERO DE CRÉDITOS</b>	<b>Teóricos:</b>	2	<b>Práticos:</b>	0	<b>Total:</b> 2

#### **EMENTA**

Avanços na pesquisa e tecnologia de produtos lácteos.

#### **PROGRAMA**

1. Generalidades; 2. Componentes do leite importantes para a tecnologia de produtos lácteos. 3. Características influenciadas por processos tecnológicos; 4. A matéria prima leite e tratamentos físicos aplicáveis; 5. Tecnologia dos lipídeos do leite; 6. Inovação e pesquisa em queijo. 7. Produtos fermentados; 8. Ingredientes lácteos; 9. Inovação e desenvolvimento de produtos lácteos.

#### **BIBLIOGRAFIA**

- CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Química, Bioquímica, Análises sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. 1ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 282p.
- CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Microbiologia, Higiene e controle de qualidade no processamento de leites e derivados. 1ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. 356p.
- CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de leites de consumo. 1ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 354p.
- JAY, J. Microbiologia de alimentos. 6ed. Artmed. 205. 712p.
- NERO, L.A.; CRUZ, A.G.; BERSOT, L.S. Produção, processamento e fiscalização de Leite e derivados. São Paulo: Atheneu Editora. 2017. 406p.
- SGARBIERI, V.C. Inovação nos processos de obtenção, purificação e aplicação de componentes do leite bovino. São Paulo: Atheneu Editora. 2012. 290 p.

Instruções Normativas  
Periódicos Nacionais e Internacionais

#### **CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO**

Participação em grupos de discussão, apresentações orais e trabalho escrito.