



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

COORDENAÇÃO GERAL DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO
DIVISÃO DE CURRÍCULOS E PROGRAMAS

Programa válido a partir
do semestre 2006.1

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Código	Nome da Disciplina						Tipo	
EQ429	LEITE E DERIVADOS						Eletiva	
Carga Horária Teórica	60	Carga Horária Prática	0	Carga Horária Total	60	Créditos	4	
Curso	Química Industrial			Departamento	Engenharia Química			
Pré-Requisitos	EQ185 - Microbiologia Industrial			Co-Requisitos	Não tem			

Ementa

Composição química e propriedades físicas dos leites. Tecnologia da exploração leiteira. Métodos de conservação dos leites. Tecnologias de: leites fermentados, cremes, manteigas e queijos.

Conteúdo Programático

UNIDADE I: Leites: definições, propriedades físicas, composição química e bacteriologia.
UNIDADE II: Métodos de obtenção, de transportes e de tratamento dos leites crus.
UNIDADE III: As tecnologias de industrialização dos leites para a obtenção de pasteurizados, esterilizados e reconstituídos. Os controles de qualidade e de padrões sanitários, aplicados a estes tipos de leite.
UNIDADE IV: As tecnologias industriais dos leites, concentrados, desidratados e fermentados. Controles de qualidade e padrões destes leites.
UNIDADE V: As tecnologias industriais dos cremes, manteigas, queijos e doces de leite. Padrões e controle de qualidade destes derivados lácteos.
UNIDADE VI: As normas higiênicas nas indústrias de laticínios.

Bibliografia básica

1. Cadeia Produtiva do Leite em Pernambuco. SEBRAE/PE; Recife, 2002.
2. Brito, J.R.F. A Qualidade do Leite. EMBRAPA/São Paulo, 1998.
3. Luiz Jose de Souza. Nova Legislação Comentada de Produtos Lácteos. São Paulo, 2002.
4. Pereira, D.B.C. et alii Físico-Química do Leite e Derivados – Métodos Analíticos. 2ª edição. Juiz de Fora – MG, Tempo Gráfica e Editora Ltda. 2001.
5. Oliveria, A.G.: Caruso, J.G.B. Leite: Obtenção e Qualidade da Produção fluido e Derivados. FEALQ, Piracicaba. Vol. 2. 1996.
6. Albuquerque, L.C. Queijo um alimento dos Deuses. EPAMIG. Juiz de Fora-MG. Vol. I, II, III e IV. 2002.

Bibliografia complementar

1. Albuquerque, L.C.: Couto, M.A.C.L. Site Ciência do Leite. Vol. I. Juiz de Fora, 2002.
2. Early, R. Tecnologia de los Productos Lácteos. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (Espana), 1998.

Coordenador do Curso

Chefe do Departamento