



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE QUEIJOS ESPECIAIS

NÚMERO DE CRÉDITOS: 02 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: Estudo do paralelo entre queijos convencionais e queijos especiais, com a apresentação das características das categorias, evidenciando aspectos peculiares de regiões brasileiras e de outros países produtores. Apresentação das tecnologias de queijos especiais originários do Brasil e de outros países como França, Itália, Portugal e Grécia. Estudo das tecnologias de queijos mofados, com olhaduras, fundidos, duros, semiduros e de massa lavada. Processos de fabricação, maturação, formação de sabor e aceleração da maturação. Defeitos em queijos: tipos, identificação de causas, correção, avaliação do produto. Apresentação de pesquisas com queijos especiais, análise crítica dos resultados.

BIBLIOGRAFIA:

CRUZ; A.G.; ZACARCHENCO; P.B. OLIVEIRA; C. A. F.; CORASSIN, C.H. Processamento de produtos lácteos. v. 3. 1 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

FOX, P. F.; GUINEE, T.P.; COGAN, T.M.; McSWEENEY, P. L. H. Fundamentals of Cheese Science. 2nd ed. New York: Springer, 2017. 1236p.

FOX, P.F. Cheese: Chemistry, Physics, and Microbiology, 4th. ed. Vols. 1 & 2. London: Academic Press, 2017.1302p.

FOX, P. F., Mc SWEENEY, P.L.H., COGAN, T. M., GUINEE, T. P. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. 4th ed. Volume 1. General Aspects. London: Chapman & Hall, 1302p. 2017.

FOX, P. F., Mc SWEENEY, P.L.H., COGAN, T. M., GUINEE, T. P. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. Third Edition. Volume 2. Major Cheese Groups. London: Chapman & Hall. 2004.

FOX, P. F., GUINEE, T. P., COGAN, T. M. Fundamentals of cheese science. Springer; 2nd ed. 2017. 816p.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

FURTADO, M. M. Principais problemas dos queijos: causas e prevenção. 3 ed. São Paulo: Setembro, 2017. 255p.

FURTADO, M. M. Queijos semiduros. São Paulo: Setembro, 2018. 300 p.

TAMIME, A. Brined cheeses. Wiley-Blackwell; 1st edition (June 9, 2008), UK. 344p.