



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISES DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

NÚMERO DE CRÉDITOS: 05 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: A disciplina tem por objetivo o estudo de propriedades físico-químicas do leite e derivados, juntamente com suas metodologias e legislação vigente, além de conceitos e fundamentos que complementem o entendimento e o emprego das metodologias apresentadas.

PROGRAMA DA DISCIPLINA: Propriedades físico-químicas de interesse para leite e derivados; metodologias analíticas e fatores que as afetam no controle de qualidade de leite e produtos lácteos, além de metodologias de coadjuvantes tecnológicos em laticínios; registro, aplicação e interpretação dos resultados; legislação vigente, tanto concernente aos protocolos analíticos quanto às legislações específicas dos produtos e de rotulagem de alimentos; aspectos relativos à estrutura do laboratório analítico de leite e derivados; preparo conservação e manuseio de amostras de lácteos; manuseio e conservação de reagentes e soluções, preparo de soluções, aferição de soluções volumétricas, uso de vidrarias; aspectos pertinentes ao gerenciamento dos laboratórios, à luz da NBR 17025.

BIBLIOGRAFIA:

AMERICAN DAIRY PRODUCTS INSTITUTE. Standards for grades of milks, including methods of analysis. Chicago. [19--] p. 33-34.

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALITICAL CHEMISTS. Official Methods of Analysis of AOAC International Official Methods. 947.05. 20^a edition. Rockville: 2016.

BOLETINS IDF (FIL).

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 1^a edição revisada / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília : MAPA, 2017. 140p.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2^a edição / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília : MAPA, 2019. 158p.

COSTA JÚNIOR, L. C. G. Métodos físico-químicos para controle de qualidade em leite e produtos lácteos (livro eletrônico). 1^a edição - Juiz de Fora, MG : Edição do Autor, 2020. PDF. 681 p.

COSTA JÚNIOR, L. C. G.. Análises físico-químicas no controle de qualidade de leite e de produtos lácteos. INFORME AGROPECUÁRIO. – BELO HORIZONTE – MG – EPAMIG. v. 38, 2017, p. 26-34.

COSTA, R. G. B.; MARTINS, M. F.; MENDONÇA, J. F. M.; BORGES, M. F. Controle de qualidade em queijo Minas Padrão : métodos físico-químicos, microbiológicos e moleculares – Brasília, DF: Embrapa, 2019. 82 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos físico químicos para análise de alimentos. 4^a ed. Brasília, 2005. 1018p.

Instrução Normativa Mapa nº 30, de 26 de junho de 2018. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília – DF.

Instruções Normativas do MAPA referentes a produtos lácteos. Nº: 65, 66, 71, 72, 73 e 74.