



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

MICROBIOLOGIA DO LEITE E DERIVADOS

NÚMERO DE CRÉDITOS: 02 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: A disciplina oferece aos alunos do programa uma visão ampla sobre microbiologia de leite e derivados, incluindo fontes de contaminação, microbiota inicial e sua influência sobre a qualidade da matéria-prima, microrganismos patogênicos, deteriorantes e indicadores de condições higiênico-sanitárias, bem como, microrganismos utilizados na produção de lácteos. Além disso, são abordados alguns aspectos práticos da avaliação da qualidade microbiológica de leite e derivados por meio de métodos dependentes e independentes de cultivo de microrganismos em laboratório. O objetivo desta disciplina é que o aluno revise conceitos básicos e amplie seus conhecimentos em microbiologia de leite e derivados de forma a utilizá-los no controle de micro-organismos, ampliação da vida de prateleira de lácteos e redução dos riscos à saúde de seus consumidores.

PROGRAMA DA DISCIPLINA:

1. Microbiota do leite cru e seus impactos na qualidade de lácteos.
2. Microrganismos deteriorantes e fontes de contaminação em lácteos.
3. Microrganismos patogênicos e fontes de contaminação em lácteos.
4. Microrganismos e a produção de lácteos.
5. Microbiologia de processos na indústria de laticínios.
6. Avaliação da qualidade microbiológica de lácteos por métodos dependentes e independentes de cultivo.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

BIBLIOGRAFIA:

SALFINGER, Y.; TORTORELLO, M.L. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.** 4. ed. Washington: American Public Health Association, 2015. 995p. ISBN-13: 978-0875532738.

MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock.** 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016, 1032p. ISBN-10: 8582712979.

POLTRONIERI, P. **Microbiology in Dairy Processing Challenges and Opportunities.** John Wiley & Sons, Inc: Hoboken, NJ, USA. 2018, 321p.

TAMINE, A. Y.; THOMAS, L. V. **Probiotic Dairy Products.** 2. ed. John Wiley & Sons, Inc: Hoboken, NJ, USA. 2018, 410p. ISBN 9781119214106.

TAMINE, A. Y. **Microbial Toxins in Dairy Products.** 1. ed. John Wiley & Sons, Inc: Chichester, UK. 2016, 336p. ISBN 9781118823651.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; GOMES, R.A.R.; OKAZAKI, M. M. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.** 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017. 535 p. ISBN: 9788521212256.

TEH, K. H.; FLINT, S.; BROOKS, J.; KNIGHT, G. **Biofilms in the Dairy Industry.** John Wiley & Sons, Inc: Chichester, UK. 2015, 263 p ISBN 9781118876213.

Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para Alimentos (ICMSF). **Microrganismos em Alimentos 8 Utilização de Dados para Avaliação do Controle de Processo e Aceitação de Produto.** 1. ed. São Paulo: Blucher, 2015. 522p. ISBN: 9788521208570.

REVISTAS CIENTÍFICAS:

Food Control, International Journal of Food Microbiology, Food Microbiology, International Dairy Journal, Journal of Dairy Science, entre outras da área de alimentos.