



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

PROCESSAMENTO DE QUEIJOS

NÚMERO DE CRÉDITOS: 04 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: Estudar aspectos relacionados à tecnologia de queijos de forma geral, desde a matéria-prima até a maturação dos queijos; legislação vigente e visão do mercado, bem como parâmetros de controle da produção.

PROGRAMA DA DISCIPLINA:

- Panorama do mercado.
- Qualidade da matéria-prima e as implicações das variações sazonais na produção de queijo.
- Processo tecnológico de fabricação de queijos de forma geral, envolvendo todas as etapas de fabricação. Coagulação láctica e enzimática. Principais fermentos lácticos utilizados na fabricação dos queijos.
- Legislação vigente e variações possíveis dos produtos para atendimento a nichos específicos de mercado.
- Parâmetros de controle da produção (rendimento e padronização).
- Maturação de queijos: proteólise, lipólise, metabolismo do citrato e do lactato.
- Defeitos no produto: causas e correção.
- Tecnologia das principais tipos de queijos: fresco, semiduro, duro, com olhadura, massa filada e queijo processado.

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.

DONNELLY, C. W. Cheese and microbes. Washington: ASM Press, 2014. 333 p.

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



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

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

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.

FUQUAY, J. W.; FOX, P. F.; McSWEENEY, P. L. H. 2 ed. Encyclopedia of Dairy Sciences. London: Elsevier, 2011. 960 p.

LAW, B. A.; TAMIME, A.Y. Technology of Cheesemaking. 2 ed. Wiley-Blackwell, 2010. 482 p.

PAPADEMAS, P.; BINTSIS, T. Global Cheesemaking Technology. cheese quality and characteristics West Sussex:Wiley, 2018. 496 p.

TUNICK, M. H. The Science of Cheese. New York: Oxford University Press, 2014. 312 p.