



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

TECNOLOGIA, PROCESSAMENTO E ENVASE DE PRODUTOS LÁCTEOS UHT

NÚMERO DE CRÉDITOS: 03 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: Estudam os processos e os sistemas de produção de leite e produtos lácteos UHT, versando sobre tecnologias, equipamentos, higienização, bem como dos fundamentos químicos e microbiológicos voltados para o tratamento térmico. Trata do envase asséptico e das embalagens estéreis. Discorre sobre aspectos nutricionais, de segurança, e de mercado do leite e dos produtos lácteos UHT.

BIBLIOGRAFIA:

Livros:

DAMODARAN S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. 5. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 1120p. ISBN: 9788582715468.

ADRIANO GOMES DA CRUZ, PATRICIA B. ZACARCHENCO, CARLOS AUGUSTO F. OLIVEIRA E CARLOS HUMBERTO CORASSI. Processamento de Leites de Consumo. 1. ed. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2016. 384p. ISBN: 9788535280845.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 922 p. ISBN: 9788582715253.

FOX, P.F., UNIACKE-LOWE, T., MCSWEENEY, P.L.H., O'MAHONY, J.A. Dairy Chemistry and Biochemistry. 2.ed. New York: Springer, 2016. 606 p. ISBN: 978-3-319-14891-5.

Artigos relacionados com processamento UHT:



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

ANEMA, SkelteG.. Age Gelation, Sedimentation, and Creaming in UHT Milk: a review. **Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety**, [S.L.], v. 18, n. 1, p. 140-166, 21 dez. 2018. Wiley. <http://dx.doi.org/10.1111/1541-4337.12407>.

FOROUTAN, Aidin; GUO, An Chi; VAZQUEZ-FRESNO, Rosa; LIPFERT, Matthias; ZHANG, Lun; ZHENG, Jiamin; BADRAN, Hasan; BUDINSKI, Zachary; MANDAL, Rupasri; AMETAJ, BurimN..Chemical Composition of Commercial Cow's Milk. **Journal of Agricultural And Food Chemistry**, [S.L.], v. 67, n. 17, p. 4897-4914, 17 abr. 2019. American Chemical Society (ACS). <http://dx.doi.org/10.1021/acs.jafc.9b00204>.

GAUR, Vikas; SCHALK, Jos; ANEMA, SkelteG.. Sedimentation in UHT milk. **International Dairy Journal**, [S.L.], v. 78, p. 92-102, mar. 2018. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2017.11.003>.

Artigos com egressos do PPGCTLD:

SIQUEIRA, KENNYA BEATRIZ; BINOTI, MIRELLA LIMA; NUNES, RENATO MOREIRA; BORGES, CRISTIANO AMANCIO VIEIRA; PILATI, AMANDA FERNANDES; MARCELINO, GUILHERME WILLIAM; GAMA, MARCO ANTÔNIO SUNDFELD DA; SILVA, PAULO HENRIQUE FONSECA DA. Custo benefício dos nutrientes dos alimentos consumidos no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**. Fator de Impacto (2019 JCR): 1,0190, v.25, p.1129 - 1135, 2020.

SIQUEIRA, KENNYA BEATRIZ; BORGES, CRISTIANO AMANCIO VIEIRA; BINOTI, MIRELLA LIMA; PILATI, AMANDA FERNANDES; SILVA, PAULO HENRIQUE FONSECA DA; GUPTA, SHILPI; DREWNOWSKI, ADAM. Nutrient density and affordability of foods in Brazil by food group and degree of processing. **PUBLIC HEALTH NUTRITION**. Fator de Impacto (2019 JCR): 3,1820, v.1, p.1 - 20, 2020.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

PEREIRA, JOÃO PABLO FORTES; MAGESTE, ANA CAROLINA; CAMPOS, NÁIRA DA SILVA; SOUSA, RAFAEL ARROMBA DE; FRANCISQUINI, JÚLIA D'ALMEIDA; PERRONE, ÍTALO TULER; CARVALHO, ANTÔNIO FERNANDES DE; NUNES, RENATO MOREIRA; MARTINS, MARTA FONSECA; SILVA, PAULO HENRIQUE DA FONSECA DA. Calcium partition in Minas Padrão cheese and its bioaccessibility during ripening time. **Food Science and Technology**. Fator de Impacto (2019 JCR): 1,4430, v.39, p.859 - 866, 2019.

PEREIRA, JOÃO PABLO FORTES; CAMPOS, NÁIRA DA SILVA; DE OLIVEIRA, ÂNGELA MARIA FERREIRA; DE SOUSA, RAFAEL ARROMBA; de Paula, Junio César Jacinto; DA SILVA, PAULO HENRIQUE FONSECA. Determinação da composição, partição e bioaccessibilidade de cálcio em queijos Minas Padrão comerciais. **REVISTA DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES**. , v.73, p.226 - 234, 2019.

FRANCISQUINI, JÚLIA D'ALMEIDA; ROCHA, JÚLIA; MARTINS, EVANDRO; STEPHANI, Rodrigo; HENRIQUE FONSECA DA SILVA, PAULO; TOLEDO RENHE, ISIS RODRIGUES; TULER PERRONE, ÍTALO; FERNANDES DE CARVALHO, ANTÔNIO. 5-Hydroxymethylfurfural formation and color change in lactose-hydrolyzed Dulce de leche. **JOURNAL OF DAIRY RESEARCH**. Fator de Impacto (2019 JCR): 1,6280, v.86, p.477 - 482, 2019.

FRANCISQUINI, JÚLIA D'ALMEIDA; PEREIRA, JOÃO PABLO FORTES; PINTO, MICHELE DA SILVA; CARVALHO, ANTÔNIO FERNANDES; PERRONE, ÍTALO TULER; SILVA, PAULO HENRIQUE DA FONSECA DA. Evolution of soluble solid content and evaporation rate curves during the manufacture of dulce de leche (dl). **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ONLINE)**. Fator de Impacto (2019 JCR): 1,4430, v.39, p.78 - 82, 2018.

ANDRADE, JONATHAN; PEREIRA, CRISTINA GUIMARÃES; CARLOS DE ALMEIDA JUNIOR, JOSE; RAMOS VIANA, CAROLINA CARVALHO; NATÁLIA DE OLIVEIRA NEVES, LEANDRA; FONSECA DA SILVA, PAULO HENRIQUE; VALENZUELA BELL, MARIA JOSÉ; DE CARVALHO DOS ANJOS, VIRGÍLIO. FTIR-ATR determination of protein



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

content to evaluate whey protein concentrate adulteration. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. Fator de Impacto (2019 JCR): 4,0060, v.99, p.166 - 172, 2018.

DE OLIVEIRA NEVES, LEANDRA NATÁLIA; MARQUES, RAFAEL; DA SILVA, PAULO HENRIQUE FONSECA; DE OLIVEIRA, MARCONE AUGUSTO LEAL. Lactulose determination in UHT milk by CZE-UV with indirect detection. **FOOD CHEMISTRY**. Fator de Impacto (2019 JCR): 6,3060, v.258, p.337 - 342, 2018.

FRANCISQUINI, JÚLIA D'A; NEVES, LEANDRA NO; TORRES, JANSEN KF; CARVALHO, ANTÔNIO F; PERRONE, ITALO T; DA SILVA, PAULO HENRIQUE F. Physico-chemical and compositional analyses and 5-hydroxymethylfurfural concentration as indicators of thermal treatment intensity in experimental dulce de leche. **JOURNAL OF DAIRYRESEARCH**. Fator de Impacto (2019 JCR): 1,6280, v.1, p.1 - 6, 2018.

DE OLIVEIRA NEVES, LEANDRA NATÁLIA; DE CARVALHO, RAFAEL GUZELLA; AGUIAR, JAIR; DA SILVA, PAULO HENRIQUE FONSECA. Alternative method for lactulose quantification in the presence of lactose in milk using HILIC with refractive index detection. **AnalyticalMethods**. Fator de Impacto (2019 JCR): 2,5960, v.9, p.4657 - 4662, 2017.

RENHE, ÍSIS RODRIGUES TOLEDO; PEREIRA, DANIELLE BRAGA CHELINI; SÁ, JAQUELINE FLAVIANA OLIVEIRA DE; SANTOS, MARCELO CERQUEIRA DOS; TEODORO, VANESSA AGLAÊ MARTINS; MAGALHÃES, Fernando Antônio Resplande; PERRONE, ÍTALO TULER; SILVA, PAULO HENRIQUE FONSECA DA. Characterization of physicochemical composition, microbiology, sensory evaluation and microscopical attributes of sweetened condensed milk. **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ONLINE)**. Fator de Impacto (2019 JCR): 1,4430, v.38, p.293 - 298, 2017.

FRANCISQUINI, JÚLIA D'ALMEIDA; MARTINS, EVANDRO; SILVA, PAULO HENRIQUE FONSECA; SCHUCK, PIERRE; PERRONE, ÍTALO TULER; CARVALHO, ANTÔNIO



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

FERNANDES. REAÇÃO DE MAILLARD: UMA REVISÃO. **REVISTA DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES.** , v.72, p.48 - 57, 2017.