



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

## TECNOLOGIA DE QUEIJO E REQUEIJÃO

**NÚMERO DE CRÉDITOS:** 02 créditos.

### **EMENTA DA DISCIPLINA:**

1. Panorama do mercado.
2. Qualidade da matéria-prima.
3. 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.
4. Maturação de queijos: proteólise, lipólise, metabolismo do citrato e do lactato.
5. Conceitos e histórico da fabricação de requeijão e queijos processados.
6. Legislação de requeijão e queijos processados, tipos de requeijão, equipamentos utilizados.
7. Processo de fusão e ingredientes utilizados na fabricação de requeijão.
8. Controle das etapas e parâmetros da fabricação do requeijão.

### **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.

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.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

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.

TAMIME, A. Y. Processed Cheese and Analogues. Blackwell Publishing Ltd., 2011. 350 p.

TALBOT-WALSH, G; KANNAR, D; SELOMULYA, C. A review on technological parameters and recent advances in the fortification of processed cheese. Trends in Food Science & Technology, v. 81, 2018, p. 193-202.

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

VAN DENDER, A. G. F. Requeijão Cremoso e Outros Queijos Fundidos. Tecnologia de Fabricação, Controle do Processo e Aspectos de Mercado. Editora Metha, 2014. 447 P.