



DISCIPLINA	Tecnologia do Pescado					
CÓDIGO	DZO4121					
NÍVEL	Mestrado e Doutorado					
CARGA HORÁRIA	60 horas					
NÚMERO DE CRÉDITOS	Teóricos:	2	Práticos:	1	Total:	3

EMENTA

Conhecimentos sobre os processos envolvidos na tecnologia do pescado.

PROGRAMA

1. Definição e classificação do pescado; 2. Despesca; 3. Principais operações pré-processamento na indústria; 4. Aproveitamento do pescado como alimento; 5. Composição química do pescado; 6. Transformações do músculo após a morte; 7. Refrigeração: resfriamento, congelamento, glazeamento, descongelamento; 8. Processamento: enlatamento, secagem, salga, defumação, fermentação, marinados; 9. Utilização dos subprodutos: concentrado protéico de peixe, farinha de pescado, solúvel de pescado, óleo de pescado, embutidos de peixe; 10. Processamento do Surimi; 11. Sanitização na indústria; 12. A importância de um sistema de inspeção e controle de qualidade do pescado; 13. Legislação; 14. Fraude em pescado.

BIBLIOGRAFIA

a. Livros:

- BLIGH, E. G. (ed.) Seafood science and technology. Canada: Fishing News Book, 406 p., 1992.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Secretaria nacional de Defesa Agropecuária. Normas gerais de inspeção de carnes de aves. 18p.
- CONTRERAS-GUZMÁN, E.S. Bioquímica de pescados e derivados. Jaboticabal: FUNEP, 409 p., 1994.
- GIRARD, J. P.(Coord.). Tecnología de la carne y de los productos carnicos. Zaragoza: Acribia, 300 p., 1991.
- HALL, G.M. Fish processing technology. New York: VHC Publishers Inc., 309 p., 1992.
- MOHLER, K. Ciencia y Tecnología de la carne. Teoria y practica. El curado. Acribia, Zaragoza, España. 116 p.
- OCKERMAN, H.W. e HANSEN, C.L. Industrialización de subproductos de origen animal. Zaragoza: Acribia, 387 p., 1994.
- OETTERER, M. Industrialização do pescado cultivado. Guaíba: Agropecuária, 200 p., 2002.
- OGAWA, M. E MAIA, E.L. Manual da pesca. Vol. 1, Ciência e Tecnologia do Pescado. São Paulo: Varela, 430 p., 1999.
- SIKORSKI, Z. E. Seafood: resources, nutritional composition and preservation. Boa Raton: CRC Press Inc., 248 p., 1990.
- WIRT, F. Tecnología de los embutidos escaldados. Acribia, Zaragoza, España, 1992. 237 p.

BIBLIOGRAFIA (Cont.)

b. Revistas e Periódicos

Revista Aqüicultura & Pesca. Editora Dipemar – São Paulo – SP

Revista INFOPESCA. Editora INFOPESCA/FAO – Uruguay

Journal of Aquatic Food Product Technology

c. Legislação

Leis, Portarias, Regulamentos Técnicos – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/das/dipoa/index.htm>

Leis, Portarias, Regulamentos técnicos – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/index.htm>

Leis, Portarias, Regulamentos técnicos – INMETRO

Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/>

Leis, Portarias, Regulamentos técnicos – Codex Alimentarius

Disponível em: http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

Grupo de Interesse em Pescado: <http://paginas.terra.com.br/educacao/seafoodgroup>

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

Prova escrita com questões descritivas e objetivas - Peso 1;

Seminário - Peso 1;

Projeto de pesquisa - Peso 1.