

Ementa:

Composição química e valor nutritivo da carne. Metabolismo post-mortem da carne. Conservação da carne. Tecnologia de processamento de carnes e produtos cárneos. Materiais de embalagem e tecnologia de envase. Controle de qualidade da carne e produtos cárneos.

Bibliografia:

CRUXEN, CLÁUDIO; FIORENTINI, ANGELA. Microrganismos na fermentação de alimentos e bebidas. 1ª ed. Maringá: Ed. Viseu, 2023. 360 p.

FEINER, G. Meat products handbook: Practical science and technology. CRC Press Boca Raton. 2006. [https://ibf.iuh.edu.vn/wp-content/uploads/2020/04/G.-Feiner-Meat-Products-Handbook -Practical-Science-and-Technology-Woodhead-Publishing-in-Food-Science-Technology-and-Nutrition-2006.pdf](https://ibf.iuh.edu.vn/wp-content/uploads/2020/04/G.-Feiner-Meat-Products-Handbook-Practical-Science-and-Technology-Woodhead-Publishing-in-Food-Science-Technology-and-Nutrition-2006.pdf)

HUI, Y. H. Handbook of MEAT AND MEAT PROCESSING. 2nd Edition, CRC Press: Boca Raton, 2012.
[file:///C:/Users/angef/Downloads/HandbookofMeatandMeatProcessing2ndEst%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/angef/Downloads/HandbookofMeatandMeatProcessing2ndEst%20(3).pdf)

ORDONÉZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – Volume II. Artmed: Porto Alegre, 2005. 280 p.

ROSSI, GABRIEL AUGUSTO MARQUES. Qualidade Tecnologia e Inspeção de Carnes, 1ª ed. São Paulo: Ed. MedVet, 2022. 348 p.