

Ementa:

Composição química e valor nutritivo do leite. Obtenção higiênica do leite. Conservação do leite. Tecnologia de processamento do leite e derivados lácteos. Aspectos tecnológicos de derivados lácteos: produtos probióticos, produtos sem lactose. Embalagem. Controle de qualidade.

Bibliografia:

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

HANDBOOK OF DAIRY TECHNOLOGY. Third edition. Copyright of the Society of Dairy Technology, 2018. 99 p.

<https://sdttrainingacademy.co.uk/wp-content/uploads/2020/11/Handbook-of-Dairy-Technology-E3.1.pdf>

OLIVEIRA, E. N. A.; FEITOSA, B. F.; SOUSA, E. P. Princípios Fundamentais da Tecnologia e Processamento de Produtos Lácteos. Editora IFRN, 2023. <http://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/2511>

PARK, Y. M.; HAENLEIN, G. F. W. Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health. Wiley-Blackwell, 2013. 728 p. e-book

PARK, Y. M.; HAENLEIN, G. F. W. Handbook of Milk of Non-Bovine Mammals, 2nd Edition. Wiley-Blackwell, 2017. 712 p. e-book

QUINTIERI L, FANELLI F, MONACI L, FUSCO V. Milk and Its Derivatives as Sources of Components and Microorganisms with Health-Promoting Properties: Probiotics and Bioactive Peptides. Foods. 2024 Feb 16;13(4):601. doi: 10.3390/foods13040601. PMID: 38397577; PMCID: PMC10888271.

VIDAL, A. M. C. Obtenção e processamento do leite e derivados. Pirassununga: Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, 2018. 220 p.