

Controle de Qualidade em Leite e Derivados

Nível:Doutorado

Obrigatória:Não

Carga Horária:60

Creditos:4

Ementa:

Estudo da microbiota do leite. Métodos rápidos em microbiologia láctea. Higienização e sanitização na indústria de alimento. Formação de biofilmes em plantas de processamento de laticínios. Análises físico químicas e microbiológicas de importância em leite e derivados. Boas práticas de produção fabricação e Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) em laticínios.

Bibliografia:

DOYLE, P. M.; BEUCHAT, L. R.; MONTWILLE, T. J.

Obra: Food Microbiology

Washington; 3. ed; Editora ASM Press; 2007

FORSYTHE, J. S.

Obra: Microbiologia da segurança alimentar

Porto Alegre; 3. ed; Editora Artmed; 2002

Página 15/74 - 28/07/2011 14:38:09

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M.

Obra: Microbiologia dos alimentos

São Paulo; 2. ed; Editora Atheneu; 2002

FRAZIER, W. C. D.; WESTHOFF, D. C.

Obra: Microbiologia de los alimentos

Zaragoza; 4.ed; Editora Acribia; 2003

SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.

Obra: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos

São Paulo; 3. ed; Editora Varela; 2007

JAY, J.M..

Obra: Microbiologia de alimentos

Porto Alegre; Editora Artmed; 2005

MONTVILLE, T. J., MATHEWS, K. R.

Obra: Food Microbiology

Washington DC; 2ed; Editora ASM Press; 2008

KONEMANN, E.W., ALLEN, S.D., WILLIAN, M. J., SCHRECKENBERGER, P.C., WINN, W.C.

Obra: Diagnóstico Microbiológico: texto e atlas colorido.

Rio de Janeiro; 5 ed; Editora MEDSI; 2001