

Qualidade dos Produtos de Ovinos e Caprinos

Ementa: Aspectos gerais relacionados à avaliação de carnes e leite. Caracterização física, química, sensorial e aromática da carne e leite de ovinos e caprinos. Fatores que influenciam as características químicas da carne e do leite ovino e caprino. Fatores que influenciam as características físicas da carne ovina e caprina. Fatores que influenciam as características sensoriais da carne e leite ovino e caprino. Caracterização do perfil aromático (compostos voláteis).

Bibliografia:

- Livros;

A.O.A.C. Official methods of analysis of Association of official Analytical Chemist 16a ed. Washington. A.O.A.C. 1997. 288p.

GONÇALVES JÚNIOR, L. C. Físico-química do leite e derivados: métodos analíticos. 2.ed.rev.ampl. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234 p

LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. ed. São Paulo: Artmed. 2005. 384 p

RIBEIRO, S. D. A. Caprinocultura: criação racional de caprinos. São Paulo, ed. Nobel, 1998, 318

ROÇA, R. O. Tecnologia da carne e produtos derivados. Botucatu: UNESP, 2000. 202p.

SILVA SOBRINHO, A.G., SANUDO, C., OSORIO, J.C.S., ARRIBAS, M.D.M.C.,

OSÓRIO, M.T.M. Produção de Carne ovina. Jaboticabal: FUNEP, 2008

- Periódicos:

Food Chemistry

Small Ruminant Research

Journal of Dairy Science

Journal of Food Technology

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Revista Brasileira de Zootecnia