



**Disciplina | Course**

Controle Químico e Microbiológico de Carnes e Derivados | *Chemical and Microbiological Control of Meat and Meat Products*

<b>Código   Code</b>	<b>Créditos   Credits</b>	<b>Vagas   Places</b>
IQC738	3	30
<b>Professor   Instructor</b>		<b>Datas   Dates</b>
Carlos Conte (carlosconte@hotmail.com)		08/06 a 12/06   <i>June 8<sup>th</sup> to 12<sup>th</sup></i>
<b>Horário   Hours</b>		<b>Local   Venue</b>
10h às 17h   <i>10am – 5pm</i>		Sala 530A (IQ)   <i>Room 530A (IQ)</i>

**Ementa | Programme**

Alterações *post mortem* e deterioração de carnes: reações bioquímicas e químicas. Controle microbiológico de carnes e derivados: microrganismos deteriorantes e patogênicos. Controle químico de carnes *in natura* e industrializadas: metabólitos produzidos e parâmetros de qualidade. Fraude em produtos cárneos. Contaminantes em carnes: incidentais e intencionais. Produtos a base de carnes. Legislação nacional e internacional sobre produtos cárneos.

*Post-mortem changes and meat deterioration: biochemical and chemical reactions. Microbiological control of meat and meat products: deteriorating and pathogenic microorganisms. Chemical control of fresh and processed meat: produced metabolites and quality parameters. Fraud in meat products. Contaminants in meat: incidental and intentional. Meat products. National and international legislation on meat products.*

**Observações | Comments**