

Nome: TERMOBACTERIOLOGIA APLICADA AO PROCESSAMENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS

Código: ALM 894.

Coordenação: Profa. Verônica Ortiz Alvarenga.

Nível: mestrado e doutorado.

Tipo: optativa da Área de Concentração.

Carga horária: 30 (trinta) horas teóricas e 15 (quinze) horas práticas.

Créditos: 03 (três).

Pré-Requisito: não há.

Aprovação pela Câmara de Pós-Graduação da UFMG: criação em 04/07/2019.

Ementa: Estrutura de resistência e reposta ao calor de micro-organismos. Métodos para determinação de micro-organismos em alimentos termoprocessados. Métodos térmicos para inativação microbiana em alimentos. Métodos para determinação da resistência térmica microbiana. Métodos para enumeração de micro-organismos pós-processamento térmico. Modelos matemáticos para determinação dos parâmetros de resistência térmica. Penetração de calor em alimentos processados. Estabelecimento de processos térmicos estáticos e contínuos. Validação de processos térmicos. Uso de bioindicadores em processos térmicos.