

Residência em Medicina Veterinária: Inspeção de Leite e Derivados - 2017

Pontos para a Prova Escrita

- 1) Propriedades organolépticas e físico-químicas do leite.
- 2) Fatores que alteram a quantidade e a composição do leite.
- 3) Beneficiamento do leite de consumo (tratamentos térmicos).
- 4) Microrganismos indicadores e patogênicos de importância na indústria láctea.
- 5) Instrução Normativa 62.
- 6) Normas para a produção de leite UAT.

BIBLIOGRAFIA

BELOTI, V. **Leite: Obtenção, Inspeção e Qualidade**. Londrina: Editora Planta, 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011. Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 30 dez. 2011, Seção 1.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 68 de 12 de dezembro de 2006. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 14 dez 2006, Seção 1.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003. Oficializa Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 18 nov 2003, Seção 1.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria 370 de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite UAT. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1997.

FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, São Paulo: Atheneu, 2007. 2 edição

RIEDEL, G. **Controle Sanitário de Alimentos**. 2º edição. São Paulo: Atheneu, 1992.

ROBINSON, R.K. Dairy microbiology Handbook: The microbiology of milk and milk products. 3. ed. New York: John Wiley and Sons, 2002. p.39-90

SANTOS, M. V.; FONSECA, L. F. L. Estratégias para controle da mastite e melhoria da qualidade do leite. São Paulo: Manole, 2007.