

## ***Residência em Medicina Veterinária: Inspeção de Leite e Derivados***

### **1 - 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.
- 4) Micro-organismos indicadores e patogênicos de importância na indústria láctea.
- 5) Normas para a produção de leite cru, pasteurizado e leite UAT.
- 6) Fraudes em leite.

### **2 - BIBLIOGRAFIA**

BELOTI, V (Org.). **Leite: Obtenção, Inspeção e Qualidade**. Londrina: Editora Planta, 2015. 420 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 31, de 29 de junho de 2018. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 2 julho. 2018, Seção 1. Página 2.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ Secretaria de Defesa Agropecuária. Brasília: MAPA, 2017. 140p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9.013, DE 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 30 março. 2017, Seção 1. Página 3.

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, 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. Página 6.

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, 08 set 1997, Seção 1. Página 19700.

CRUZ, A. G.; ZACARCHEVO, P. S.; OLIVEIRA; C. A. F.; CORASSIN, C. H (Org.). **Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados**. Rio de Janeiro: Elsevier Editora Ltda., 2018, p. 356.

FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, 2ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 182 p.

NERO, L. A.; DA CRUZ, A. G.; BERSOT, L. S. **Produção, Processamento e Fiscalização de Leite e Derivados**. São Paulo: Atheneu Editora, 2017. 407p.

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