

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Ano/Semestre
2014.1

I – Identificação

Centro		
Ciências Agrárias		
Departamento		
Engenharia de Pesca		
Disciplina	Código	Créditos/Carga Horária
Ciência do Pescado	AE0392	04/64 Aulas Teóricas: 02/32 Aulas Práticas: 02/32 Estágio:

II – Ementa

Estrutura microscópica dos tecidos do pescado. Composição química dos tecidos do pescado. Função do músculo e mudanças pós-morte. Alterações autolíticas, microbiológicas e lipídicas do pescado.

III - Descrição do Conteúdo

1. Características gerais do pescado: definição e classificação do pescado. Estrutura do corpo e do tecido muscular do pescado (tipos de músculos, fibras musculares, proteínas dos miofilamentos, contração e relaxamento muscular, tecido conjuntivo)
2. Composição química dos tecidos do pescado.
3. Função do músculo e mudanças pós-morte do pescado: glicólise; rigor mortis
4. Alterações autolíticas, microbiológicas e oxidativa do pescado.
5. Avaliação da Qualidade do pescado (métodos químicos e físicos, microbiológicos e sensoriais).
6. Determinação da composição química bruta do pescado

IV – Bibliografia

Básica

OGAWA, M.; MAIA, E.de L. (Eds.) **Manual de Pesca Ciência e Tecnologia do Pescado**. Volume I. Editora Varela, 1999.

CONTRERAS-GUZMÁN, E.S. **Bioquímica de Pescados e e Derivados**. Editora FUNEP/CAVJ, 1994.