

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ – REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA

Disciplina MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS D				Código ALI227	
Departamento				Unidade	
Carga Horária Semanal	Teórica 02	Prática 04	Nº de Créditos 04	Duração/Semana 15	Carga Horária Semestral 90

EMENTA: Introdução. Microrganismos de importância em Microbiologia de Alimentos. Fatores que Interferem na multiplicação de microrganismos. Microrganismos indicadores. Meios de cultivo e Método de contagem de microrganismos. Bacteriologia da água, leite e derivados; carne, Enlatados; sucos, hortaliças, utensílios e toxí – infecção alimentar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao estudo da Microbiologia de alimentos. - Microrganismos de importância em Microbiologia de Alimentos. - Fatores que interferem no crescimento de microrganismos: - Fatores intrínsecos. - Fatores extrínsecos. - Meios de Cultivo e métodos de contagem de Microrganismos. - Microrganismo indicadores. - Bacteriologia da água. - Bacteriologia do leite e derivados. - Bacteriologia da carne. - Bacteriologia de enlatados. - Bacteriologia de sucos. - Bacteriologia de hortaliças. - Bacteriologia de utensílios. - Toxi – infecção alimentar. **Aulas Práticas.** 1 – Exame Bacteriológico da Água. - Pesquisa de coliformes (tubos múltiplos). - Contagem de coliformes (membrana filtrante). - Prova completa para coliformes. - Determinação NMP de coliformes fecais (membrana Filtrante). - Determinação NMP de streptococcus fecais (membrana Filtrante). 2 – Exame Bacteriológico do Leite e derivados. - Prova de redutase. - Contagem padrão de bactérias mesofílicas. - Pesquisa de coliformes. - Pesquisa de coliformes fecais. - Contagem (NMP) coliformes totais. - Pesquisa de Salmonella. - Contagem Microscópica direta de bactérias. - Contagem lipolíticas. - Contagem de proteolíticas. - Contagem padrão de bactérias mesofílicas e psicofílicas. 3 – Exame Bacteriológico de Carnes. - Contagem de bactérias Gram – negativas. - Contagem de Staphylococcus aureus. - Contagem de bolores e leveduras. - Contagem de clostrídios sulfito redutores. - Contagem de clostridium perfringens. 4 – Exame Bacteriológico de enlatados: - Pesquisa de bolores e leveduras. - Pesquisa de clostrídios sulfito redutores. 5 – Provas bioquímicas de identificação bacteriana. INDOL, redução de nitratos, lisina descarboxilase, motilidade, Triptofano desaminase, produção de gás de glicose, fermentação de lactose, sacarose, glicose, urease, tiosulfato Redutases, oxidação e fermentação de glicose, catalase, coagulose, termonuclease, liquefação de gelatina, prova de lecitinase, Dnase. 6 – Exame Bacteriológico de sucos. - Contagem de coliformes fecais. - Contagem de bactérias produtoras de ácidos. - Contagem de bolores e leveduras. 7 – Exame Bacteriológico de Hortaliças. - Contagem de coliformes fecais. 8 – Exame Bacteriológico de Utensílios. - Contagem de bactérias mesofílicas em superfície. 9 – Seminários.

BIBLIOGRAFIA

TÍTULO DA OBRA	AUTOR
Microrganisms in Foods. 1.	ICMSF.
Higiene y toxicologia de los alimentos.	Hobbs, B.
Microbiologia de los Alimentos.	Frazier, W. C.
Higiene Alimentar e riscos da alimentação.	Christie & Christie.
Aspectos microbiológicos de la higiene de los Alimentos.	OMS / FAO.
Inspeccion Veterinária de la Leche.	Lerche, M.
Microbiologia de los alimentos.	Mossel, D. A . A. & Moreno Garcia, B.
Microbiol Ecology of foods / factors. Affecting life And Death of Microorganisms. Vol 1.	ICMSF.
Standard methods for the examination of water And wastewater.	APHA.
Microbiologia de las carnes conservadas por el Frio.	Moskowa, G. L.
Food – Borne infections and intoxications.	Pelczar, M.; Reid, R. & Chan, E. C. S.
Microbiologia. Vol. 1.	Macfaddin, J. F.
Biochemical test for indentification of Medical Bacteria. 2º ed.	

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ – REITORIA DE GRADUAÇÃO

BIBLIOGRAFIA

TÍTULO DA OBRA

AUTOR

Microbial Ecology of Foods. Vol. 2.
Food Commodities.
Most Hygiene.
Higiene Alimentar.
Revista de Microbiologia.
Ciência dos Alimentos.
Journal Food Protection.
Revista Saúde Pública.
Tratado de microbiologia, vol. 1.

ICMSF.
Thormton's.
Periódico.
Periódico.
Periódico.
Periódico.
Periódico.
Roitman, I. e colaboradores.