



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E**  
**MUCURI**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS**

**INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O CONCURSO**  
**PÚBLICO**

ÁREA DE CONHECIMENTO: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: LEITE E DERIVADOS.

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

LOCAL: CAMPUS JK - DIAMANTINA

GRUPO: Magistério Superior

CATEGORIA FUNCIONAL: Professor Ensino Superior

CLASSE: Professor Adjunto / Assistente

## **1. DA TITULAÇÃO**

Graduação em Engenharia de Alimentos com Título de Doutor/Mestre em Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos.

## **2. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Composição físico-química, obtenção, transporte e processamento do leite;
2. Processamento de leite fluido (pasteurizado e Ultra Alta Temperatura - UAT) e concentrados;
3. Tecnologia de produção de queijos;
4. Tecnologia de produção de leites fermentados e bebidas lácteas;
5. Enzimas: nomenclatura, classificação, mecanismos de ação e de inibição enzimáticas, cinética enzimática;

6. Principais métodos de obtenção enzimática e fatores que afetam a sua atividade;
7. Aplicações de enzimas na indústria de alimentos: bebidas, panificação, leites e óleos e gorduras;
8. Reações de escurecimento enzimático em alimentos;
9. Rompimento de células aplicado à produção de enzimas;
10. Imobilização de enzimas e sua estabilização.

### 3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. São Paulo: Nobel, 1984
2. BRASIL. Leis, decretos, resoluções, portarias. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
3. **sanitária de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
4. BRASIL. **Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes**. II. Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
5. BRASIL. **Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
6. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 1992, 652p.
7. GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia dos Alimentos**. São Paulo: NOBEL, 1984. 284p
8. HUI Y. H. **Dairy Science and Technology Handbook: Principles and Properties**. New York:VCH, 1993.
9. HUI Y. H. **Dairy Science and Technology Handbook: Product Manufacturing**. New York:VCH, 1993.
10. HUI Y. H. **Dairy Science and Technology Handbook: Applications Science, Technology and Engineering**. New York:VCH, 1993.
11. OLIVEIRA, J. S. **Queijo: Fundamentos tecnológicos**. Campinas: Icone, 1986. 146p

12. ORDONEZ J. A. P. **Tecnologia de Alimentos**. V. II. Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre: Artmed, 2005.
13. WHITAKER J. R., VORAGEN A.G.J, WONG. D.W.S **Handbook of Food Enzymology**. Marcel Dekker Inc, 2003.
14. SMIT G. **Dairy Processing: Improving quality**, Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2003.
15. BOBBIO, P.A. & BOBBIO,F.O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3a. edição. São Paulo: Varela, 1999.
16. KOBLITZ, M. **Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
17. ADALBERTO . JR. KILIKIAN. B. V. **Purificação de Produtos Biotecnológicos**. Editora: Manole. Ano: 2005.
18. BOM. FERRARA E CORVO. **Enzimas em Biotecnologia – Produção Aplicações e Mercado**. Editora Interciencia, 2005.
19. Outras referências a critério do candidato.

#### **4. DAS PROVAS, HORÁRIOS E LOCAIS**

**Período:** O período de realização das provas do concurso será informado e divulgado no site institucional (UFVJM), com prazo mínimo de dez (10) dias úteis de antecedência.