A.468 Escola Superior de Agricultura e Veterinaria do Estado de Minas Gerais Departamento de Tecnologia Agricola Programa de Laticinios. Curso Médio (Optativo). 1 semestre (2 + 1)A. Vista geral sobre laticínios o seus produtos. A indústria de laticínios em Minas Gerais, seu desenvolvimento e importância. B. Composição e propriedades do leite. 1-Composição do leite. 2-Condições que influem na composição do leite. 3-Materia graxa. 4-Proteinas. 5-Lactose. 6-Sais, vitaminas e enzimas. 7-Propriedades físicas do leite. 8-Determinação de falsificação do leite. C. Desnatação. 9-Construção e funcionamento de uma desnatadeira. 10-Condições que influem na desnatação. D. Pasteurização. 11-Diversos tipos de pasteurização. 12-Diversos tipos de pasteurizadores. E. Fermento lático. 13-A sua fabricação. F. Manteiga. 14-Preparação do creme. 15-Fabricação da manteiga. 16-Rendimento, acondicionamento e armazenagem. G. Queijos. 17-Leite para queijos. 18-Fabricação em geral. 19-Fabricação de diversos tipos. 20-A cura. 21-Rendimento e acondicionamento. Parte pratica a. Trabalhos técnicos. 1-Limpeza em geral. 2-Desnatação. 3-Pasteurização e acondicionamento do leite destinado ao consumo. 4-Fabricação do fermento lático. 5-Preparação do creme para fabricação da manteiga. 6-Fabricação da manteiga. 7-Fabricação de diversos tipos de queijo. 8-Tratamento dos queijos durante a cura. 9-Acondicionamento da manteiga e dos queijos. 10-Trabalhos com máquinas. o. Trabalhos analiticos. 11-Análise do leite (gordura, acidês e densidade). 12-Análise da manteiga (gordura, agua, sal, resíduo sêco, acidês). 13-Análise do queijo (gordura, agua). 14-Determinação da falsificação do leite.

15-Prova de redutase e lato-fermentação. 16-Prova de catalase. 17-Prova de sedimentação. 18-Controle de pasteurização.

Obras úteis

R. T. Moreno - La Leche.
Juan Minut - La queseria racionalizada.
Urico Hoepli - Enciclopedia del cascificio.

Aprovado pela Congregação Especial, em 16 de Fevereiro de 1939.