

CURSO TEÓRICO E PRÁTICO

Processamento de

Produtos Emulsionados:

Salsichas e Mortadelas

Data: 08 a 10 de novembro de 2017



Programa Preliminar

Aulas Teóricas

- Princípios do processamento de carnes: classificação dos produtos cárneos
- Processamento de produtos cárneos emulsionados
- Ingredientes e aditivos no processamento de produtos cárneos emulsionados
- Tripas celulósicas para emulsionados
- Tripas plásticas para emulsionados
- Mortadela estável em temperatura ambiente
- Cozimento e pasteurização de produtos emulsionados
- Avaliação de processos térmicos em estufas
- Segurança e estabilidade microbiológica de produtos emulsionados
- Princípios de APPCC aplicados ao desenvolvimento de mortadela estável em temperatura ambiente
- Regulatórios – à definir

Palestrantes confirmados

Ana Lúcia da Silva Corrêa Lemos – CTC/ITAL

José Ricardo Gonçalves – CTC/ITAL

Maria Isabel Berto – GEPC/ITAL

Renata Bromberg – CTC/ITAL

Elenita Ruttscheidt Albuquerque – MAPA

Aulas Práticas

- Elaboração de salsicha de baixo custo
- Elaboração de salsicha reduzida de sódio
- Elaboração de salsicha branca
- Elaboração de salsicha artesanal bock
- Elaboração de mortadela de baixo custo
- Elaboração de mortadela tradicional
- Demonstração prática de validação de processos térmicos em estufas
- Avaliação sensorial de mortadela – à definir
- Análises físico-químicas: umidade, gordura e atividade de água

Investimento

Profissionais da área: R\$ 2.220,00. Descontos para professores e estudantes. Incluso material, almoços, estacionamento e certificado ITAL.

Informações

www.ital.sp.gov.br

eventosctc@ital.sp.gov.br

19 3743 1879

Patrocínio



Organização



Restam poucas vagas para o curso teórico e prático “Qualidade e Segurança Físico-química e Microbiológica em Carnes e Produtos Cárneos”