

Sumário

1. Ciência do leite	9
Definição	10
Composição química	10
Síntese do leite	13
Características fundamentais	17
Produção do leite: do campo à mesa	18
Contaminantes do leite	20
Principais doenças dos rebanhos bovinos	24
Ordenha	27
Armazenamento e transporte do leite	30
Entrega do leite nos estabelecimentos	31
Controle de qualidade do leite cru refrigerado	32
Beneficiamento do leite	32
Uso de estabilizante citrato de sódio	45
Determinações físico-químicas e organolépticas nos leites processados por UHT	45
2. Raças bovinas	46
Escolha da raça	46
Principais raças bovinas leiteiras no Brasil	46
3. Queijos	52
Características do leite	52
Ingredientes e funções	53
Classificação	56
Procedimentos básicos da fabricação de queijos	56
Requeijão	64
Queijo de minas	66
Queijo muçarela	67
4. Leites concentrados	71
Leite evaporado	71
Leite condensado	74
Doce de leite	75

5. Leite em pó	76
Processamento	76
6. Leites fermentados	79
Culturas lácticas	79
Propriedades	80
Produtos de leites fermentados	80
7. Bebidas lácteas e leites modificados	86
Bebidas lácteas	86
Leites modificados	87
8. Sorvetes	88
Definição	89
Designação	89
Requisitos gerais	89
Requisitos específicos	90
Composição	90
Balanceamento de misturas	98
Produção	101
9. Creme de leite e manteiga	110
Creme de leite	110
Manteiga	112
10. Tratamento de efluentes de laticínios	127
Origem e natureza dos despejos	127
Cargas poluentes dos despejos de laticínios	128
Tratamento dos efluentes	136
Referências	142