

TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS: BIBLIOGRAFIA

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Carneos. Legislação. Portaria nº 1004 de 11 de dezembro de 1998. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis>.
- ALAHAKOONA, A.U.; JAYASENAB, D.D.; RAMACHANDRAC, S.; JO, C. Alternatives to nitrite in processed meat: Up to date. **Trends in Food Science and Technology**, v.45, p.37-49, 2015.
- BELCHER, J.N. Industrial packaging developments for the global meat market (Review). **Meat Science**. v.74, p.143-148, 2006.
- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000. Regulamento técnico de identidade e qualidade da salsicha. Disponível em: <http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/Imagem?codArquivo=1641> . Acesso em 7 de novembro de 2005.
- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000. Regulamento técnico de identidade e qualidade do presunto. Disponível em: <http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/Imagem?codArquivo=1687>. Acesso em 7 de novembro de 2005.
- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000. Regulamento técnico de identidade e qualidade do presunto. Disponível em: <http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/Imagem?codArquivo=1687>. Acesso em 7 de novembro de 2005.
- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 22 de 31 de julho de 2000. Regulamento técnico de identidade e qualidade do presunto tipo Parma. Disponível em: <http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/Imagem?codArquivo=1570>. Acesso em 7 de novembro de 2005.
- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 22 de 31 de julho de 2000. Regulamento técnico de identidade e qualidade do presunto cru. Disponível em: <http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/Imagem?codArquivo=1571>. Acesso em 7 de novembro de 2005.
- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000. Regulamento técnico de identidade e qualidade de lingüiça. Disponível em <http://oc4j.agricultura.gov.br/agrolegis/Imagem?codArquivo=1640>. Acesso em 8 de novembro de 2005.
- BRODY, A.L. **Modified atmosphere food packaging**. Herndon: Institute of Packaging Professionals, 1994. 220p.
- BRODY, A.L. **Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío**. Zaragoza: Acribia, 1996. 213p.
- CANHOS, D.A.L.; DIAS, E.L. **Tecnologia de carne bovina e produtos derivados**. São Paulo: Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, 1982 {Série Tecnologia Agroindustrial}.
- CHARLEY, H; WEAVER, C. **Foods. A scientific approach**. 3rd ed. New Jersey: Prentice-Hall, 1998. 582p. 664C478f 1998
- COULTATE, T.P. **Alimentos. A química de seus componentes**. 3rd ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.
- COULTATE, T.P. **Food. The chemistry of its components**. 3rd ed. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 1996. 360p. 641.1 C855f
- EILERT, S.J. New packaging technologies for the 21st century (Review). **Meat Science**. v.71, p.122-127, 2005.
- GRASSO, S.; BRUNTON, N.P.; LYNG, J.G.; LALOR, F.; MONAHAN, F.J. Healthy processed meat products - regulatory, reformulation and consumer challenges. **Trends in Food Science and Technology**, v.39, p.4-17, 2014.
- HAGHI, A. **Advances in food science and technology**. New York: Nova Publisher, 2010. 298p. 664 A244

- HUI, Y.H., ed. **Handbook of food science, technology and engineering**. 4 vols. (*Volume 1: Food science: properties and products; Volume 2: Food science: ingredients, health and safety; Volume 3: Food engineering and food processing; Volume 4: Food technology and food processing*). Boca Raton: Taylor & Francis, 2006. 201 capítulos.
- LAWRIE, R.A. **Ciência da carne**. 6th ed. São Paulo: Artmed, 2005. 384p.
- LEROY, F.; DEGREEF, F. Convenient meat and meat products. Societal and technological issues. **Appetite**, v.94, p.40-46, 2015.
- LEROY, F.; SCHOLLIERS, P.; AMILIEN, V. Elements of innovation and tradition in meat fermentation: Conflicts and synergies. **International Journal of Food Microbiology**, v.212, p.2-8, 2015.
- NOLLET, L.M.L.; TOLDRÁ, F., eds. **Advanced technologies for meat processing**. Boca Raton: Taylor & Francis, 2006.483p.
- OLIVEIRA, T.L.C.; RAMOS, A.L.S.; RAMOS, E.M.; PICOLI, R.H.; CRISTIANINI, M. Natural antimicrobials as additional hurdles to preservation of foods by high pressure processing. **Trends in Food Science and Technology**, v.45, p.60-85, 2015.
- ORDÓÑEZ PEREDA, J.A.; RODRÍGUEZ, M.I.C.; ÁLVAREZ, L.F.; SANZ, M.L.; MINGUILLÓN, G.D.G.F.; PERALES, L.H.; CORTECERO, M.D.S. **Tecnología de alimentos**. v.2. Alimentos de origem animal. São Paulo: Artmed. 2005. 279p.
- PALMA, S.F. **Transformação do músculo em carne, influência na qualidade da carne**. Beja: Instituto Politécnico de Beja, Portugal, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ipbeja.pt/bitstream/20.500.12207/4548/1/Ferro%20Palma%2C%20S.%20%282017%29%20Li%C3%A7%C3%A3o.pdf>
- PEARSON, A.M.; GILLET, T.A. **Processed meats**. 3rd ed. New York: Chapman & Hall, 1996. 448p. 664.92 P361p
- PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B.S. **Ciência da carne y de los productos cárnicos**. Zaragoza: Acribia, 1994. 581p.
- RAHMAN, M.S. Nitrites in food preservation. In: RAHMAN, M.S., ed. **Handbook of food preservation**. New York: Marcel Dekker, 1999. p.421-435. 664.028 H236
- RAHMAN, M.S. Postharvest handling of foods of animal origin. In: RAHMAN, M.S., ed. **Handbook of food preservation**. New York: Marcel Dekker, 1999. p.47-73.
- ROÇA, R.O. **Tecnologia da carne e produtos derivados**. Apostila da Disciplina de Tecnologia de Produtos de Origem animal, Departamento de Tecnologia dos Produtos Agropecuários, Faculdade de Ciências Agrônomicas, UNESP, Botucatu, 1997. 190p.
- ROÇA, R.O., SERRANO, A.M. Operações de abate de bovinos. **Revista Nacional da Carne**, v.208, p.42-49, 1994.
- SINDELAR, J.J. Curing | alternative methods for cured meat products in the United States. Reference Module in Food Science. Elsevier. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-85125-1.00030-2>
- SINDELAR, J.J. Curing: Natural and Organic Cured Meat Products in the United States, Editor(s): Michael Dikeman, Carrick Devine, Encyclopedia of Meat Sciences (Second Edition), Academic Press, 2014, Pages 430–435, ISBN 9780123847348. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384731-7.00116-1>.
- SHAHIDI, F. **Flavor of meat and meat products**. London: Blackie Academic & Professional, 1994. 298p.
- SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N.N.; FRANCO, B.D.G.M. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela, 2006. 236p.
- SMITH, J.S.; HUI, Y.H., eds. **Food processing: principles and applications**. Oxford: Blackwell, 2004. 512p.
- TERRA, N.N. Salsichas. In: OLIVO, R. **O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango**. 1ed. Criciúma: Editora Varela, 2006, cap.32, p.415-423.
- TOLDRA, F.; REIG, M. Innovations for healthier processed meats. **Trends in Food Science and Technology**, v.22, p.517-522, 2011.
- TONSOR, G.T.; LUSK, J.L. U.S. perspective: Meat demand outdoes meat avoidance. **Meat Science**, v.190, n.108843, p.1-6, 2022.
- VENTURINI, A.C.; CASTILHO, C.C.; SARANTÓPOULOS, C.I.G.L.; CIPOLLI, K.M.V.A.B.; ARIMA, H.K. Efeitos do uso de absorvedores de oxigênio sobre a estabilidade da cor da carne fresca embalada sob atmosfera de CO₂ puro. **Brazilian Journal of Food Technology**. v.7, n.2, p.155-159, 2004.