TAL 642 Ciência e Tecnologia de Carnes 4(4-0) I. Estrutura, bioquímica e fisiologia do músculo. As condições PSE e DFD. Crescimento e desenvolvimento dos tecidos muscular, adiposo e conectivo. Sabor de carnes. Oxidação de carnes. Produtos da reação de Maillard como antioxidantes em carnes. Insetos e parasitas na indústria de carnes. Cor de carnes. Subprodutos da indústria de carnes. A atmosfera modificada e embalagens ativas em carnes. Uso e efeitos da irradiação na conservação de carnes. Uso e efeitos de alta pressão hidrostática na conservação de carnes. Uso e efeitos de pulsos elétricos na conservação de carnes. Novos tópicos de interesse na ciência e tecnologia de carnes.