

**Urgel de Almeida Lima**



**MATÉRIAS-PRIMAS DOS**

# **ALIMENTOS**

**Parte I: Origem Vegetal**

**Parte II: Origem Animal**



**Blucher**

# Resumo de Matérias - Primas dos Alimentos

O objetivo desta obra é oferecer esclarecimentos gerais sobre o que são matérias-primas para alimentos de forma didática e abrangente. Aqui se aprenderá que maçã, caju, pera e morango não são frutos, mas pseudofrutos.

Também, que carcaça de um animal não são seus restos mortais abandonados às aves de rapina, mas sim um "animal abatido, formado de massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, patas, cauda, órgãos e vísceras abdominais e torácicas", além do conteúdo oferecer informações básicas sobre materiais para indústrias de importância econômica como as de farinhas, óleos e açúcar.

As aulas de tecnologia industrial ensinam que a obtenção de bons produtos manufaturados depende da boa qualidade das matérias-primas. Cursos de agronomia, veterinária e zootecnia mostram como produzi-las e como conservá-las adequadamente.

Em outros cursos voltados fundamentalmente para conhecer a composição dos alimentos, suas modificações com o processamento, sua conservação, utilização e consumo, ou dirigidos para projetar, calcular, construir, operar equipamentos e obter produtos manufaturados, conhecimentos gerais sobre as matérias-primas facilitam o entendimento sobre sua qualidade tecnológica.

A bibliografia sobre o assunto é extensa, porém dispersa em obras agrônomicas, veterinárias e zootécnicas, por esse motivo planejamos um livro básico, didático, descritivo e elementar, resumindo o assunto, com informações suficientes para se entender as matérias-primas, as exigências para sua produção, sua qualidade tecnológica e os cuidados no manuseio a partir da recepção na indústria.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)