LOT2052 - Tecnologia de Bebidas Experimental

Experimental Beverage Technology

Créditos-aula: 2
Créditos-trabalho: 0
Carga horária: 30 h
Ativação: 01/01/2018
Departamento: Biotecnologia
Curso (semestre ideal): EB (9)

Objetivos

Proporcionar ao estudante conhecimentos práticos nos processos tecnológicos de preparação de bebidas fermentadas e destiladas.

Docente(s) Responsável(eis)

1097178 - João Batista de Almeida e Silva

Programa resumido

Elaboração prática de cerveja, cachaça, fermentados e destilados de frutas, cereais e tuberculos, vinhos e análise sensorial.

Practical elaboration of beer, cachaça, fermented and distilled of fruits, cereals and tubers, wines and sensorial analysis.

Programa

1. Elaboração de cerveja: matérias-primas, preparação do mosto, tecnologia de fermentação e maturação.2. Elaboração de aguardente: matérias-primas, preparação do mosto, tecnologia de fermentação, destilação, maturação.3. Elaboração de destilados de frutas: matérias-primas, preparação do mosto, tecnologia de fermentação, destilação, maturação.4. Elaboração e vinhos: matérias-primas, preparação do mosto, tecnologia de fermentação, maturação.5. Análise sensorial: teste sensorial das bebidas preparadas nos itens anteriores

1.Beer preparation; raw-materials; wort preparation; technology of fermentation and maturation.2.Spirits preparation: raw-materials; wort preparation; technology of fermentation, distillation, aging.3.Fruit distillates preparation: raw-materials; wort preparation; technology of fermentation, distillation, aging.4.Wines preparation: raw-materials, wort preparation, technology of fermentation, maturation.5.Sensorial analysis: sensorial test of the beverages prepared in the items above.

Avaliação

Método: Relatórios e seminários sobre os experimentos
Critério: Média aritmética entre os relatórios e seminários
Norma de recuperação: A recuperação será feita por meio de prova escrita (PR) e a média final (MF) será calculada pela equação: MF = (NF + PR)/2.

Bibliografia

1. AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia na Produção deAlimentos. V. 4, Biotecnologia Industrial, São Paulo: Edgard Blücher Ltda. 2001.4. DUVAL, G. Fabricação de Vinhos de Frutas. S.I.A.RJ:Ministério da Agricultura, 1947.5. HOUGH, J.S. Biotecnología de La cerveza y de la malta. Editorial ACRIBA S/A, 1978.6. LIMA, U. A. Aguardente: fabricação em pequenas destilarias. Ed. FEALQ. 1999.7. MARTINELLI FILHO, A. Tecnologia de Vinhos e Vinagres de Frutas. Agroindústria de BaixoInvestimento. Departamento de Tecnologia Rural da ESALQ/USP.8. MORRETO, E. et al. Vinhos e Vinagres: Processamento e Análises. FlorianópolisEditoraUFSC, 1988.9. PACHECO, A. O. Manual do Bar. São Paulo. Editora SENAC, 1996.10. STANIER, R. Y.; INGRAHAM, J. L., WHEELIS, M. L.; PAINTER, P. R. The Microbial World.Englewood Cliffs, New Jersey, 1986.11.Venturini Filho, W.G. Bebidas Alcoólicas. Ciência e Tecnologia. São Paulo. Edgar Blucher Ltda. 2a. Edição. 2016. 575 p.

Requisitos

LOT2028 - Tecnologia de Processos Fermentativos (Requisito fraco)
LOT2038 - Tecnologia de Bebidas (Indicação de Conjunto)