

LOT2028 - Tecnologia de Processos Fermentativos

Technology of Fermentation Processes

- Créditos-aula: 3
- Créditos-trabalho: 0
- Carga horária: 45 h
- Departamento: Biotecnologia

Objetivos

Levar aos estudantes conhecimentos básicos sobre: a) processos fermentativos, com ênfase em processos de interesse industrial; b) bioquímica das fermentações focando as rotas metabólicas utilizadas por microrganismos de interesse industrial; c) suas respectivas aplicações em processos industriais, permitindo a determinação de parâmetros de avaliação de desempenho.

Docente(s) Responsável(eis)

- 3403572 - Ismael Maciel de Mancilha

Programa resumido

Biotecnologia; processos fermentativos; bioquímica das fermentações (vias metabólicas de interesse industrial); processos fermentativos de interesse industrial.

Biotechnology (field of applications); fermentative processes; biochemistry of the fermentations (metabolic pathways of industrial interest); fermentative processes of industrial interest

Programa

1. Biotecnologia: conceitos, áreas de aplicação, caráter multidisciplinar e exemplos de produtos biotecnológicos. 2. Processos Fermentativos: conceito, exemplos, fases de um processo fermentativo. Modalidades de Processos Fermentativos: a) formas de condução; b) fermentação induzida e espontânea; c) estado físico do meio de fermentação; d) suprimento de oxigênio; e) processos submersos e em superfície; f) cinética de formação de produto em relação do metabolismo primário. 3. Bioquímica das fermentações: fermentação conceitos, objetivos, aerobiose x anaerobiose; balanço energético; estágios preliminares da fermentação (hidrólise extracelular e permeabilidade da membrana); vias metabólicas de interesse industrial: a) via glicolítica: reações e controle; fermentação alcoólica, homoláctica, acetona/butanol, ácido-mista e 2,3 butanodiol; b) Via Fosfo-Cetolase: fermentação heteroláctica e c) via Entner Doudoroff: fermentação alcoólica por *Zymomonas mobilis*. Balanço da Fermentação: % de carbono recuperado e balanço de oxi-redução; parâmetros de avaliação - rendimento, eficiência e produtividade de processos fermentativos; Processos de Interesse: processamento de cacau, produção de etanol, alimentos fermentados e outros.

*1. Biotechnology: concepts, application areas, multidisciplinary characteristic and examples of biotechnological products and processes. 2. Fermentative processes: concept, enzymatic and fermentative processes, steps of fermentative process (downstream x upstream). Fermentative process modalities: a) batch and fed-batch fermentation, semi continuous and, continuous processes; b) induced and spontaneous fermentation; c) semi solid fermentation; d) oxygen supply; e) submerged and in surface processes; f) kinetics of the product formation in relation to the primary metabolism according to Gaden. 3. Biochemistry of the fermentation: Fermentation – concepts, objectives, aerobic x anaerobic metabolisms; energy balance; preliminary steps of fermentation (extracellular hydrolysis and membrane permeability); metabolic pathways of industrial interest: a) EMP pathway; reactions and allosteric control; alcoholic fermentation, homolactic fermentation, acetone/butanol, mixed-acid and 2,3 butanediol; b) Fosfo-Ketolase pathway; heterolactic fermentation and c) Entner Doudoroff pathway: alcoholic fermentation by *Zymomonas mobilis*. Fermentation balance: % recovered carbon and oxi-redox balance; Evaluation parameters of a fermentative process: yield, fermentation efficiency and productivity. Processes of interest: cocoa processing, ethanol production, fermented food and others.*

Avaliação

- **Método:** A avaliação será feita por meio de provas escritas.
- **Critério:** A Nota final (NF) será calculada da seguinte maneira: $NF = (P1 + P2) / 2$
- **Norma de recuperação:** A recuperação será feita por meio de uma prova escrita (PR) e a média de recuperação (MR) calculada pela fórmula: $MR = (NF + PR) / 2$

Bibliografia

1. AMERINE, M.A., OUGH, C.S., Methods for analysis of musts and wines. New York: John Wiley & Sons, 1980. 2. AMORIM, H.V., Fermentação Alcoólica ciência e tecnologia. Piracicaba: Fermentec, 2006. 3. BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U.A., AQUARONE, E. Série de Biotecnologia Vol. 1 Fundamentos e Vol. 4 Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo: Ed. Edgard Blucher, 2001. 4. EL-MANSI, E.M.T., BRYCE, C.E.A., DEMAINE, A.L., ALLMAN, A.R. Fermentation Microbiology and Biotechnology. 2ª Ed. New York: CRC Taylor & Francis, 2007.

Requisitos

- LOT2008: Bioquímica II (Requisito fraco)

- LOT2053: Microbiologia (Requisito fraco)

[Ver no Jupiter](#) [Salvar em pdf](#) [Salvar em docx](#)

© 2020 . Contact: luizeleno@usp.br. Powered by [Jekyll](#) and [Github pages](#). [Original theme](#) under [Creative Commons Attribution](#)