

LOT2052 - Tecnologia de Bebidas Experimental

Experimental Beverage Technology

Créditos-aula: 2

Créditos-trabalho: 0

Carga horária: 30 h

Ativação: 01/01/2025

Departamento: Biotecnologia

Curso (semestre ideal): EB (7)

Objetivos

Elaboração prática de cerveja, aguardente, licores e iogurtes.

Practical classes for preparing beer, cachaça and yogurts.

Docente(s) Responsável(eis)

Programa resumido

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

Provide the student with practical knowledge in the technological processes of preparing fermented and distilled beverages. Provide the student with practical knowledge in the technological processes of preparing fermented and distilled beverages.

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 iogurte_ matérias-primas, preparação do leite, tecnologia de fermentação e acabamento_

1. Beer production: raw materials, wort preparation, fermentation and maturation technology. 2. Production of cachaça: raw materials, must preparation, fermentation technology, distillation, maturation. 3. Yogurt production: raw materials, milk preparation, fermentation technology and finishing.

Avaliação

Método: Avaliação teórica-prática, relatórios e/ou seminários sobre os experimentos.

Critério: Média aritmética entre a provas teórico-prática, relatórios e/ou seminários sobre os experimentos

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) DA SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., DE ARRUDA SILVEIRA, N. F., TANIWAKI, M. H., GOMES, R. A. R., OKAZAKI, M. M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Editora Blucher, 2017. 2) DA-SILVA, R.; LAGO-VANZELA, E. S.; BAFFI, M. A. Uvas e vinhos: química, bioquímica e microbiologia. São Paulo, Editora Senac, 2015. 3) DE OLIVEIRA MORAES, I. Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. Vol. 4. 2ª Ed. Editora Blucher, 2021. 4) MARTIN, J. G. P., DE DEA LINDNER, J. Microbiologia de alimentos fermentados. Editora Blucher, 2022. 5) MENEZES e SILVA, C.H.P. Microbiologia da cerveja - Do básico ao avançado, o guia definitivo. Editora LF, 2019. 6) MUXEL, A. A. Química da Cerveja: Uma Abordagem Química e Bioquímica das Matérias-Primas, Processo de Produção e da Composição dos Compostos de Sabores da Cerveja. Editora Appris, 2022. 7) VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. Vol. 1. Editora Blucher, 2021.

Requisitos

LOT2038 - Tecnologia de Bebidas (Indicação de Conjunto)

LOT2028 - Tecnologia de Processos Fermentativos (Requisito fraco)