

# 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 tubérculos, 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 de Alimentos. 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 Baixo Investimento. Departamento de Tecnologia Rural da ESALQ/USP.8. MORRETO, E. et al. Vinhos e Vinagres: Processamento e Análises. Florianópolis Editora UFSC, 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**

LOT2038 - Tecnologia de Bebidas (Indicação de Conjunto)

LOT2028 - Tecnologia de Processos Fermentativos (Requisito fraco)