LOT2038

LOT2038 - Tecnologia de Bebidas

Beverages Technology

Créditos-aula: 2

Créditos-trabalho: 0

Carga horária: 30 h

Departamento: Biotecnologia

Objetivos

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

matérias-primas, preparação do mosto, tecnologia de fermentação, destilação, maturação.

Docente(s) Responsável(eis)

1097178 - João Batista de Almeida e Silva

Programa resumido

Generalidades, tipos de bebidas e preparação do mosto; tipos de leveduras; fermentação alcoólica. Acabamento: maturação, filtração, destilação,

envelhecimento. Análise química e sensorial.

Generalities, types of beverages and wort preparation; types of yeasts; alcoholic fermentation. Finishing: maturation, filtration, distillation, aging.

Chemical and sensorial analyzes.

Programa

1. Generalidades: origem das bebidas; matériasprimas.2. Tipos de bebidas: bebidas fermentadas (cervejas, fermentados de frutas, vinhos, sidras),bebidas

destiladas (aguardentes, destilados de vinhos, graspa, pisco, rum, tequila, tiquira,uísque), bebidas retificadas (vodka, gim), bebidas obtidas por misturas

(licores, sangria, cooler).3. Preparação do mosto: pé de cuba, características físicoquímicas,correção do mosto.4. Tipos de leveduras: leveduras selvagens,

leveduras mistas, leveduras selecionadas.5. Fermentação alcoólica: controle da fermentação, rendimento da fermentação, produtossecundários.6.

Acabamento: controle da maturação, destilação em alambiques e em colunas, determinação dograu alcoólico, armazenamento, tipos de madeiras, cor,

volume, composição da bebida, legislação.7. Análise química: composição da bebida, legislação.8. Análise sensorial: aromas das bebidas e aceitação.

1. Generalities: beverages origin; rawmaterial.2. Types of beverages: fermented beverages (beer, fruits fermented fruits, wines, ciders),distilled beverages

(spirits, wines distilled, graspa, pisco, rum, tequila, whisky), rectifiedbeverages (vodka, gin), beverages obtained from mixtures (liquors, sangria, cooler).3.

Worth preparation: preparation of the inoculum, physicalchemicalcharacteristics, correction ofthe wort.4. Types of yeasts: wild yeasts, mixed yeasts,

selected yeasts.5. Alcoholic fermentation: fermentation control, fermentation yield, secondary products.6. Finishing: maturation control, distillation in stills

and in columns, alcoholic degreedetermination, storage, types of woods, color, volume, beverage composition, legislation.7. Chemical analysis: beverage

composition, legislation.8. Sensorial analysis: beverages flavor and acceptance

Avaliação

Método: Avaliação teórica, com provas escritas

Critério: Provas e média aritimética das provas

Norma de recuperação: A recuperação será feita por meio de prova escrita (PR) e a média final (MF) será calculadapela 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. 2001.3. DUVAL, G. Fabricação de Vinhos de Frutas. S.I.A.RJ:Ministério da Agricultura, 1947.4. HOUGH, J.S.

Biotecnología de La cerveza y de la malta. Editorial ACRIBA S/A, 1978.5. LIMA, U. A. Aguardente: fabricação em pequenas destilarias. Ed. FEALQ.

1999.6. MARTINELLI FILHO, A. Tecnologia de Vinhos e Vinagres de Frutas. Agroindústria de BaixoInvestimento. Departamento de Tecnologia Rural

da ESALQ/USP.7. MORRETO, E. et al. Vinhos e Vinagres: Processamento e Análises. FlorianópolisEditoraUFSC, 1988.8. PACHECO, A. O. Manual

do Bar. São Paulo. Editora SENAC, 1996.9. STANIER, R. Y.; INGRAHAM, J. L., WHEELIS, M. L.; PAINTER, P. R. The Microbial

World.Englewood Cliffs, New Jersey, 1986.10.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)

LOT2052: Tecnologia de Bebidas Experimental (Indicação de Conjunto)