# LOT2052 - Tecnologia de Bebidas Experimental

### Experimental Beverage Technology

1. 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)