



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas - Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas | |
| Vigência: a partir de 2010/2 | Período Letivo: 6º semestre |
| Carga Horária Total: 75 h | Código: CAVG_Diren.147 |
| Ementa: Definições. Processo de obtenção, embalagem, conservação e controle de qualidade e legislação de polpas, sucos, néctares, bebidas gaseificadas e não gaseificadas, alcoólicas fermentadas e destiladas. Aproveitamento de subprodutos da indústria de bebidas a base de vegetais. | |

Conteúdos

UNIDADE I – Sucos

- 1.1. Definições
- 1.2. Processo de obtenção: limpeza, e preparação de matéria-prima, desintegração, prensagem, filtração, clarificação, pasteurização
- 1.3. Embalagem e conservação

UNIDADE II – Sucos Concentrados

- 2.1. Definições
- 2.2. Processo de desidratação: spray drying, liofilização, puff drying, foam-mat drying
- 2.3. Embalagem e conservação
- 2.4. Reconstituição

UNIDADE III – Bebidas a Base de Vegetais

- 3.1. Definições
- 3.2. Tipos de bebidas: gaseificadas e não gaseificadas
- 3.3. Processo de obtenção
- 3.4. Embalagem e conservação

UNIDADE IV – Bebidas Alcoólicas Obtidas com Fermentação

- 4.1. Definições
- 4.2. Vinho: tipos e elaboração
- 4.3. Cerveja: tipos e elaboração
- 4.4. Outros tipos

UNIDADE V – Bebidas Alcoólicas e Destiladas Obtidas sem Fermentação

- 5.1. Definições
- 5.2. Licor: tipos e elaboração
- 5.3. Aguardente: tipos e elaboração
- 5.4. Uísque: tipos e elaborações
- 5.5. Outros tipos.

UNIDADE VI – Subprodutos da Indústria de Sucos

- 6.1. Recuperação de aromas
- 6.2. Obtenção de óleos essenciais
- 6.3. Outros



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas - Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

UNIDADE VII - Controle de qualidade e legislação de polpas, sucos, néctares, bebidas gaseificadas e não gaseificadas

7.1. Análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais

7.2. Legislação pertinente

Bibliografia básica:

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. v4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.

MAIA, G.A.; SOUSA, P.H.M.; LIMA, A.S.; CARVALHO, J.M.; FIGUEIREDO, R.W. **Processamento de Frutas Tropicais: Nutrição, Produtos e Controle de Qualidade**. Fortaleza: UFC, 2009. 277p.

VENTURINI FILHO, W.G. **Tecnologia de Bebidas: Matéria Prima, Processamento, BPF/APPCC, Legislação e Mercado**. São Paulo: Edgar Blucher, 2005.

Bibliografia Complementar:

LONA, A.A. **Vinhos e Espumantes: Degustação, Elaboração e Serviço**. Porto Alegre: AGE, 2009. 204p.

RAMOS, A.M.; BENEVIDES, S.D.; PEREZ, R. **Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Indústrias Processadoras de Polpa de Frutas**. Viçosa: UFV, 2006. 84p.