



DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas	
Vigência: a partir de 2013/2	Período Letivo: 6º semestre
Carga Horária Total: 75h	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, preparação da matéria-prima, desintegração, prensagem, 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 Processos 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 elaboração

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

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. v.4. 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

DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.

GOMES, J.C. Legislação de Alimentos e Bebidas. 3ed. Viçosa: UFV, 2011. 663p.

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.

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