



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: 2º ano
Carga horária total: 60h	Código: VG_TEC.142
Ementa: Definições gerais e específicas utilizadas na tecnologia de bebidas. Identificação das materiais primas, equipamentos e tecnologias para elaboração de bebidas. Estudo dos processos de obtenção, embalagem, conservação, 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 Processos de obtenção: limpeza, preparação de matéria-prima, desintegração, prensagem, filtração, clarificação, pasteurização
- 1.3 Embalagem e conservação

UNIDADE II – Sucos Concentrados

- 2.1 Definições
- 2.2 Processos 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: gaseificada e não gaseificada
- 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 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
- 5.5 Outros tipos

UNIDADE VI – Subprodutos da Indústria de Sucos

- 6.1 Recuperação de aromas
- 6.2 Obtenção de óleos essenciais



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, Elgênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel de Almeida. **Biotecnologia Industrial**. v.4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523 p.

MAIA, Geraldo Arraes; SOUSA, Paulo Henrique Machado; LIMA, Andréia da Silva; CARVALHO, Joelia Marques; FIGUEIREDO, Wilane de Figueiredo. **Processamento de Frutas Tropicais: Nutrição, Produtos e Controle de Qualidade**. Fortaleza: UFC, 2009. 277 p.

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

Bibliografia complementar

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. 3. ed. Caxias do Sul: Educus, 2007.

GOMES, José Carlos. **Legislação de Alimentos e Bebidas**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2011. 663 p.

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

RAMOS, Afonso Mota; BENEVIDES, Selene Daiha; PEREZ, Ronaldo. **Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Indústrias Processadoras de Polpa de Frutas**. Viçosa: UFV, 2006. 84 p.

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