



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

DISCIPLINA: Tecnologia de Balas, Caramelos e Chocolates	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: Eletiva
Carga horária total: 30h	Código: SUP.3654
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: NSA	% EaD: NSA
Ementa: Estudo das matérias primas usadas na produção de balas, caramelos e chocolates. Compreensão das propriedades e reações químicas de açúcares para o processamento de balas, caramelos e chocolates. Análise da qualidade de balas, caramelos e chocolates.	

Conteúdos

UNIDADE 1 - Matérias-primas do açúcar

- 1.1 Origem e histórico da cultura da cana de açúcar no mundo e no Brasil,
- 1.2 Papel da cultura indígena e afrodescendente na cultura sucroalcooleira
- 1.3 Produção de açúcar da cana de açúcar
 - 1.3.1 Usina de açúcar
 - 1.3.2 Melaço, melado e rapadura
- 1.4 Produção de açúcar da beterraba
- 1.5 Propriedades e reações dos açúcares

UNIDADE 2 - Balas

- 2.1 Definição, classificação e características
- 2.2 Formulações e processo de obtenção
- 2.3 Embalagem e conservação.

UNIDADE 3 - Caramelos

- 3.1 Definição e tipos
- 3.2 Formulações e processo de obtenção
- 3.3 Embalagem e conservação.

UNIDADE 4 - Tecnologia do cacau e produtos do chocolate

- 4.1 Origem, produção e exportação
- 4.2 Papel da cultura indígena e afrodescendente na cultura do cacau
- 4.3 Pré-processamento do cacau e beneficiamento
- 4.4 Processo de obtenção do chocolate
- 4.5 Embalagem e conservação

UNIDADE 5 – Controle de qualidade e legislação

- 5.1 Controle de qualidade e legislação de balas, chocolates, caramelos e similares
- 5.2 Análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais
- 5.3 Legislação pertinente

Bibliografia Básica:



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

BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo, SP: Varela, 1992. 223p.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**.: Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900p.
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, SP: Manole, 2006. 612p.

Bibliografia Complementar:

AQUARONE, Eugenio et al. **Biotecnologia Industrial**. São Paulo, SP: Ed. Blücher, 2001. 4 v
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. ed. São Paulo, SP: Varela, 2001. 143p.
JACKIX, Marisa Hoelz. **Doces, Geléias e Frutas em Calda**: (teórico e prático). Campinas, SP: Ícone, 1988. 171p.
KOBLOITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 242p.
SCHELIGA Paola Biselli Ferreira (Org.) **Chocolateria**. São Paulo, SP: Pearson 2017. 116p. (livro eletrônico)