



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

TAL435 Tecnologia de Bebidas Alcoólicas e Refrigerantes

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Número de créditos: 4		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	2	4
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	30	30	60

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

TAL415

Ementa

Bebidas alcoólicas fermentadas. Bebidas alcoólicas fermento-destilladas. Bebidas por mistura. Refrigerantes.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Engenharia de Alimentos	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL435 Tecnologia de Bebidas Alcoólicas e Refrigerantes

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Bebidas alcoólicas fermentadas 1.1. Classificação e caracterização 1.2. Cerveja: Processo de produção e equipamentos 1.3. Vinho: Processo de produção e equipamentos 1.4. Alterações das bebidas fermentadas 1.5. Qualidade físico-química e organoléptica 1.6. Embalagem e rotulação 1.7. Mercado interno e externo	12
2	Bebidas alcoólicas fermento-destilladas 2.1. Classificação e caracterização dos produtos 2.2. Processo de produção e equipamentos 2.3. Qualidade físico-química e organoléptica 2.4. Fraudes 2.5. Embalagem e rotulagem 2.6. Mercado interno e externo	8
3	Bebidas por mistura	3
4	Refrigerantes 4.1. Classificação e caracterização dos produtos 4.2. Processo de produção e equipamentos 4.3. Embalagem e rotulagem 4.4. Mercado Interno e externo	7



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL435 Tecnologia de Bebidas Alcoólicas e Refrigerantes

TAL435 Tecnologia de Bebidas Alcoólicas e Refrigerantes

Seq	Aulas Práticas	Horas/Aula
1	Métodos de Análise para Acompanhamento de Operações de Produção de Bebidas	4
2	Produção de Cerveja	4
3	Produção de Vinho	4
4	Produção de Aguardentes e outros Destilados	4
5	Análise Físico-químicas e Organolépticas de Bebidas	10
6	Visita a Unidades de Produção de Bebidas e Refrigerantes	4



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL435 Tecnologia de Bebidas Alcoólicas e Refrigerantes

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. Série Biotecnologia, Vol. 5. São Paulo: Ed. Edgard Blucher, 1986. [Exemplares disponíveis: 1]
- 2 - BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial. Ed. Edgard Blucher, São Paulo, 2005. 4 volumes. [Exemplares disponíveis: 41]
- 3 - HOUG, J.S.; BRIGGS, D.E.; STEVENS, R.; YOUNG, T.W. Malting and Brewing Science. 2. ed. Cambridge: University Press, 1982. 2 Vol. [Exemplares disponíveis: 1]
- 4 - LARA et al., Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 2. ed. São Paulo, 1976. Vol.1. [Exemplares disponíveis: 2]

Bibliografia Complementar:

- 5 - BERTRAND, Les Caux de Vie traditionnelles d'origine viticole. Paris: Ed. Lavoisier. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 6 - BON, E. P. S., et al. (2007) Enzimas em Biotecnologia - Produção, Aplicações e Mercado. Editora Interciência Ltda. Rio de Janeiro, Brasil. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 7 - CLERK, J. Cours de brasserie. Vol. 2. Bélgica: Ed. Université de Louvain, 1963. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 8 - DELANOE. Le vin, de l'analyse à l'elaboration. Ed. Lavoisier. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 9 - FILHO, W. G. V. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol. 1 Ed. Bulcher. São Paulo, 2010 [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 10 - FILHO, W. G. V. Bebidas não-alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol. 2 Ed. Bulcher, São Paulo, 2010. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 11 - MORADO, R. Lourosse da cerveja. Ed. Laurosse do Brasil, São Paulo, 2009. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 12 - OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole, São Paulo. 2006. 612p. [Exemplares disponíveis: 8]