



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

Programa Analítico de Disciplina

TAL436 Açúcar e Alcool

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

Número de créditos: 2		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	2	0	2
Períodos - oferecimento: II	Carga horária total	30	0	30

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

Ementa

Açúcar de cana: generalidades, processo de produção e características. Etanol: considerações, processo de produção e características.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Agronomia	Optativa	-
Engenharia de Alimentos	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL436 Açúcar e Alcool

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Açúcar de cana: generalidades, processo de produção e características 1.1. Generalidades 1.2. Histórico, importância e estatística 1.3. Julgamento da maturação: corte e transporte 1.4. Recepção: prensagem e amostragem 1.5. Preparo e moagem 1.6. Tandem de moagem 1.7. Fatores que afetam a extração do caldo de cana (garapa) 1.8. Fatores que afetam a capacidade do tandem de moagem 1.9. Sulfo-defecção 1.10. Sulfitação do caldo de cana 1.11. Calagem (defecação) do caldo de cana 1.12. Aquecimento e decantação do caldo de cana 1.13. Filtração: filtros para caldo e borra 1.14. Concentração: múltiplo efeito e tipos de cozedores 1.15. Concentração: simples efeitos e tipos de cozedores 1.16. Cristalização: teorias e processos 1.17. Cristalizadores 1.18. Centrifugação ou turbinagem e secagem do açúcar 1.19. Acondicionamento e fator de segurança na conservação do açúcar 1.20. Açúcar refinado: obtenção 1.21. Produção de vapor e outros usos do bagaço e melaço	18
2	Etanol: considerações, processo de produção e características 2.1. Considerações sobre o Proálcool 2.2. Processos e características da fermentação 2.3. Destilação e insumos de destilaria 2.4. Características do álcool anidro, álcool absoluto e derivados 2.5. Balanço material da destilaria 2.6. Visita técnica a uma indústria do setor sucroalcooleiro	12



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE REGISTRO ESCOLAR

TAL436 Açúcar e Alcool

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

- 1 - BORGES, J.M. Prática de Tecnologia de Alimentos. Viçosa, Minas Gerais: Imprensa Universitária da UFV, 1978. 156p. [Exemplares disponíveis: 2]
- 2 - LEME, J.R. & BORGES, J.M. Açúcar de Cana. Viçosa, Minas Gerais: Imprensa Universitária, Universidade Rural do Estado de Minas Gerais, 1965. 328p. [Exemplares disponíveis: 9]
- 3 - RASOVSKY, E.M. Alcool: destilarias. Coleção canavieira, nº 12, MIC, Rio de Janeiro, 1979. [Exemplares disponíveis: 2]

Bibliografia Complementar:

- 4 - Anuário Estatístico do Brasil. Rio de Janeiro: Fundação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. [Exemplares disponíveis: Não informado.]
- 5 - HUGOT, E. Manual para Ingenieros Azucareros. México: Companhia Editorial continental S.A., 1964. 803p. [Exemplares disponíveis: 1]