



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO: EQ520	COMPONENTE CURRICULAR: Bebidas Fermentadas	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química		SIGLA: FEQUI
CH TOTAL TEÓRICA: 45 horas	CRÉDITOS: 3	TIPO: Optativo

1. OBJETIVOS

Compreender a produção de bebidas fermentadas.

2. EMENTA

Conhecimento sobre a tecnologia de produção de bebidas fermentadas e destiladas. Apresentação dos processos industriais de produção, englobando aspectos de matéria-prima, preparo de mosto, fermentação alcoólica, destilação e maturação. Determinação dos métodos físico-químicos de controle de qualidade de bebidas.

3. DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

1. Definição

- 1.1 O que são bebidas fermentadas e destiladas
- 1.2 Bebidas e legislação brasileira

2. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas

- 2.1 Café, Kefir, Kombucha

3. Microbiologia aplicada à produção de bebidas fermentadas

4. Produção de bebidas fermentadas

- 4.1 Tecnologia da cerveja
 - 4.1.1 História da cerveja
 - 4.1.2 Matérias-primas
 - 4.1.3 Escolas cervejeiras
 - 4.1.4 Processo de Produção
- 4.2 Tecnologia da cachaça e aguardente
 - 4.2.1 Matérias-primas
 - 4.2.2 Processo de Produção
- 4.3 Tecnologia do vinho

4.3.1 Matérias-primas

4.3.2 Processo de Produção

5. Análises físico-químicas das bebidas fermentadas

4. FORMA DE AVALIAÇÃO

Serão aplicadas avaliações ao longo do semestre, totalizando 100 (cem) pontos como média final, em relação ao conteúdo programático da disciplina. Poderá ocorrer também a avaliação através de apresentação de seminários.

5. REFERÊNCIAS

AGARBATI, A. et. al. Functional potential of a new plant-based fermented beverage: Benefits through non-conventional probiotic yeasts and antioxidant properties, **International Journal of Food Microbiology**, Volume 424, 2024, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110857>.

APUD, G.R. et. al. Health-promoting peptides in fermented beverages, **Revista Argentina de Microbiología**, 2024, <https://doi.org/10.1016/j.ram.2024.02.003>.

MAPA. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Qualidade e segurança dos alimentos e bebidas. <http://www.agricultura.gov.br/>

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos. Assuntos de interesse. Alimentos Com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde. <http://portal.anvisa.gov.br/>

VOGEL, H. C. Fermentation and biochemical engineering handbook: principles, process design, and equipment. William Andrew, 2007.

BORZANI, W. et al. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2002. V3.

AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia: Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo. E. Blücher, 1983, v.5.

BAMFORTH, C.; RUSSELL, I.; STEWART, G. **Beer: A quality perspective**. Academic press, 2011.

MORADO, R. **Larousse de cerveja**. Larousse do Brasil, 2009.

6. APROVAÇÃO

Aprovada em 1º de novembro de 2024 pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, 21 de novembro de 2024 pelo Conselho da Faculdade de Engenharia Química e 12 de fevereiro de 2025 pelo Conselho de Pesquisa e Pós-graduação.

MARIELI DE LIMA

Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos
Portaria de Pessoal UFU nº 4007/2024

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI

Diretor da Faculdade de Engenharia Química
Portaria de Pessoal UFU nº 1706/2021



Documento assinado eletronicamente por **Marieli de Lima, Coordenador(a)**, em 01/04/2025, às 17:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 02/04/2025, às 09:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6226707** e o código CRC **DB3B0BA4**.

Referência: Processo nº 23117.021194/2024-51

SEI nº 6226707