



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

NISSEN, L., DI CARLO, E., GIANOTTI, A.. Prebiotic potential of hemp blended drinks fermented by probiotics. Food Research International, 2020.

BETANCUR, M. I., MOTOKI, K., SPENCE, C., VELASCO, C.. Factors influencing the choice of beer: A review. Food Research International, 2020.

GABRIELLI, M., FRANCASSETTI, D., LAMBRI, M.. Oxygen-induced faults in bottled white wine: A review of technological and chemical characteristics. Food Chemistry, 2020.

MILLER, K. V., BLOCK, D.E.. A review of wine fermentation process modeling. Journal of food Engineering, 2019.

PATARO, C., GUERRA, J.B., PETRILLO-PEIXOTO, M.L., MENDONÇA-HAGLER, L.C., LINARD, V.R., ROSA, C.A.. Yeast communities and genetic polymorphism of *Saccharomyces cerevisiae* strains associated with artisanal fermentation in Brazil. Journal of Applied Microbiology, v.89, n. 1, p. 24-31, 2000.

MUTTON, M. J. R.; MUTTON, M. A.; VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. cap. 20, p. 485-524.

PEREIRA, L.L., MOREIRA, T. R.. Quality determinants in coffee production. Food engineering series, Springer, 2021.

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/>

6. APROVAÇÃO

Aprovada em 24 de outubro de 2019 pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, 07 de novembro de 2019 pelo Conselho da Faculdade de Engenharia Química e 04 de dezembro de 2019 pelo Conselho de Pesquisa e Pós-graduação. Atualizada em 24 de março de 2021.

LÍBIA DINIZ SANTOS
Coordenadora do PPGEA
Portaria REITO nº 687/2020

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI
Diretor da FEQUI
Portaria de Pessoal UFU nº 1706/2021



Documento assinado eletronicamente por **Libia Diniz Santos, Coordenador(a)**, em 12/05/2021, às 10:35, 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 12/05/2021, às 15:12, 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 **2647546** e o código CRC **CE74A981**.