



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> _____	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Tecnologia de Bebidas	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Engenharia Química		<b>SIGLA:</b> FEQUI
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 00	<b>CH TOTAL:</b> 45

**OBJETIVOS**

Proporcionar aos alunos maior conhecimento sobre as bebidas não alcoólicas, alcoólicas fermentadas e alcoólicas destiladas.

**EMENTA**

Na tecnologia de bebidas, o aluno deve compreender os fundamentos teóricos e os aspectos práticos da produção das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Recepção e controle da matéria-prima. Características estruturais e químicas de matérias-primas na produção de bebidas e chá. Processamento de cervejas, vinhos e bebidas destiladas, preparo de café torrado e solúvel, industrialização de sucos, tecnologia de refrigerantes e tecnologias de vinagres. Utilizar esses conhecimentos para aumentar a produtividade e a eficiência do processo de fabricação e/ou à qualidade do produto final.

**PROGRAMA**

**1. Introdução à tecnologia de bebidas**

- 1.1. Considerações gerais
- 1.2. Bebidas e legislação Brasileira
- 1.3. Rotulagem das bebidas
- 1.4. A água – bebida mais importante para o homem

**2. Características estruturais e químicas de matérias-primas na produção de bebidas e chá**

- 2.1. Beneficiamento de água mineral
- 2.2. Processamento de chás
- 2.3. Processamento de água de coco
- 2.4. Processamento de repositores hidroeletrólitos

**3. Processamento de bebidas fermentadas**

- 3.1. Características físico-químicas dos ingredientes
- 3.2. Importância do processo fermentativo
- 3.3. Linha de produção de chopp e cervejas
- 3.4. Variedade e composição de uvas para vinificação



- 3.5. Fermentação alcoólica e maloláctica
- 3.6. Linha de produção de vinhos
- 4. Processamento de bebidas destiladas**
  - 4.1. Processamento de aguardente
  - 4.2. Processamento de outras bebidas destiladas
  - 4.3. Controle de qualidade das bebidas destiladas
  - 4.4. Legislação de bebidas
- 5. Preparo de café torrado e solúvel**
  - 5.1. Composição físico-química de grãos de café verde e torrado
  - 5.2. Sistema de torrefação dos grãos de café
  - 5.3. Processamento de café liofilizado
  - 5.4. Processamento de café solúvel
- 6. Industrialização de sucos**
  - 6.1. Composição físico-química de frutas
  - 6.2. Processamento de sucos e polpa de frutas
  - 6.3. Valor nutritivo de sucos e polpa de frutas
  - 6.4. Controle de qualidade de sucos e polpa de frutas
- 7. Tecnologia de refrigerantes**
  - 7.1. Composições físico-químicas dos ingredientes
  - 7.2. Sistema de gaseificação
  - 7.3. Processamento de bebidas gaseificadas
  - 7.4. Controle de qualidade das bebidas gaseificadas
- 8. Tecnologias de vinagres**
  - 8.1. Composição físico-química dos ingredientes
  - 8.2. Processamento de vinagres
  - 8.3. Controle de qualidade de vinagres

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- HASHIZUME, T.; **Manual prático da fabricação de vinhos de frutas**. Campinas-SP: ITAL-Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1991.
- GAUTO, MARCELO; ROSA, GILBER. **Química industrial**. Editora: Artimed, 2012.
- VENTURINI FILHO, VALDEMAR GASTONI. **Tecnologia de bebidas: matéria prima/ processamento /BPF/ APPCC/ Legislação/ mercado**. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- VENTURINI FILHO, VALDEMAR GASTONI. **Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.
- SUTHERLAND. **Bebidas – Tecnologia, química y microbiologia**. Editora Acribia Espanha. Espanha, 2009.
- BAMFORTH, CHARLES. **Vinhos Versus Cervejas - Uma Comparação Histórica, Tecnológica e Social**. Editora Senac São Paulo.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática - 2ª Ed.** 2006. Editora Artmed, 2006.
- PACHECO, ARISTIDES DE OLIVEIRA. **Iniciação À Enologia - 4ª Edição** 2006. Editora Senac São Paulo, 2006.

## APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016

*Mg/As*

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia  
Profª. Drª. Milla Gabriela dos Santos  
Coordenadora do Curso de Graduação em  
Engenharia de Alimentos-FEQUI-Campus  
Patos de Minas - Portaria R Nº. 434/ 2015

12 / 04 / 2016

Universidade Federal de Uberlândia  
Profa. Valéria Viana Murata  
Diretora da Faculdade de Engenharia  
Química-Portaria R Nº 671/09

Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica  
(que oferece o componente curricular)