

DISCIPLINA: BIOTECNOLOGIA NA PRODUÇÃO DE BEBIDAS E ALIMENTOS

CÓDIGO: ALM039

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Microbiologia Básica F (MIC030)

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
-	OP	03	45h	-	45h

EMENTA

Estudo de micro-organismos para aplicação em processos de produção biotecnológica de alimentos, bebidas, aditivos e insumos para indústria de alimentos.

PROGRAMA TEÓRICO

1. Generalidades sobre processos fermentativos: conceitos e uso de micro-organismos.
2. Fermentação alcoólica: Bebidas fermentadas e fermento-destiladas.
3. Fermentação láctica: Produtos lácteos, produtos vegetais, produtos cárneos
4. Oxidação acética: Produção de vinagres
5. Produção de ácidos orgânicos
6. Produção de enzimas

BIBLIOGRAFIA

AQUARONE, E.; BORZANI, W; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. *Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na produção de alimentos*. São Paulo: Edgar Blucher, vol. 4, 2001. 523 p.

BORZANI, W.; W, SCHMIDELL, LIMA, M.A.; AQUARONE, E. *Biotecnologia Industrial: Fundamentos*. São Paulo: Edgar Blucher, vol. 1, 2001. 254 p.

CRUEGER, W.; CRUEGER, A. *Biotecnologia: manual de microbiologia industrial*. Zaragoza: Acriba, 1993. 413 p.

FOGARTY, W. M.; KELLY,C.T. *Microbial enzymes and biotechnology*. Essex: Elsevier Applied Science, 1990.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validamenta> utilizando o código: tOQkRu3d

GOLDDEBERG, I.; WILLIAMS, R. *Biotechnology and Food Ingredients*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1991, 577 p.

LIMA, U.A.; AQUARONE, E., BORZANI, W, SCHMIDELL. *Biotecnologia Industrial: Processos fermentativos e enzimáticos*. São Paulo: Edgar Blucher, vol. 3, 2001. 593 p.

WAINWRIGHT, M. *Introducción a la Biotecnología de los Hongos*. Zaragoza: Editorial Acribia, 1992. 228 p.

Série de Artigos de Periódicos a serem determinados.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: tOQkRu3d