

Novo Currículo FEA
Dados Gerais da Disciplina – 05.09.2003

Sigla: TA620 **Nome:** Processos Tecnológicos I

Designação do corpo docente: DTA

Vetores: T: 02 P: 00 L: 01 HS: 02 SL: 02 OF-S: 2 C: 03

Pré-requisito: TA322 TA411 TA516 BMxxx

Curso: 13 **Semestre no Curso Diurno:** 6º
Curso: 43 **Semestre no Curso Noturno:** 6º

Continências:
TA621 CT TA604

Equivalências:
TA604 CT TA621

Ementa:

Processo de fabricação de vegetais fermentados e acidificados. Produção de vinho e cerveja.

Programa :

Teórico:

Vinho: legislação, informações de mercado, localização geográfica e variedades de uvas, preparação do mosto, fermentação, envelhecimento, estabilização, envasamento, comercialização, controle de qualidade, cálculos práticos, produção de Champagne e Cognac.

Produtos orientais fermentados: propriedades da soja, fluxogramas, análise sensorial e detalhamento da produção de sufu, tofu, miso, shoyu, natto, tayru, leite de soja.

Cerveja: legislação, informações de mercado, tipos de cerveja e malte, variedades de cevada, malteação de cevada, lúpulo, preparação do mosto, adjuntos líquidos e sólidos, fermentação, maturação, filtração e estabilização, envasamento, comercialização, controle de qualidade, cálculos práticos.

Conservar Acidificadas e Pickles: legislação, botulismo, matérias primas, preparo da salmoura, embalagem, comercialização, cálculos práticos, controle de qualidade, produção de pickles em laboratório.

Vinagre: legislação, informações de mercado, processo Orleans, Gerador de Vinagre, processo Frings, fermentação acética, tipos de vinagre, comercialização, controle de qualidade, cálculos práticos.

Refrigerantes: legislação, informações de mercado, matérias primas, preparação de concentrados, xaroparia, carbonatação, envasamento, comercialização, controle de qualidade, cálculos práticos, produção de refrigerantes em laboratório.

Prático:

- 1-Fermentação láctica de vegetais e conservas acidificadas
- 2-Fermentação acética – processo de produção de vinagre

Novo Currículo FEA
Dados Gerais da Disciplina – 05.09.2003

Sigla: TA620 **Nome:** Processos Tecnológicos I
3-Fermentação alcoólica – fabricação de cerveja
4-Fermentação alcoólica – fabricação de vinho
5-Tecnologia de refrigerantes acidificados e carbonatados