



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Bebidas   |                                    |
| <b>Vigência:</b> a partir de 2019/1  | <b>Período Letivo:</b> 6º semestre |
| <b>Carga horária Total:</b> 60h  | <b>Código:</b>                     |
| <b>Ementa:</b> Estudos relativos a definições, classificação, processo de elaboração, embalagem e conservação de bebidas não-alcoólicas e alcoólicas, tais como, sucos e néctares, refrigerantes, vinho, cerveja, aguardente e uísque. Busca a compreensão de aproveitamento de subprodutos, análises de controle de qualidade e legislação vigente. |                                    |

## Conteúdos

### Unidade I – Sucos e Néctares

- 1.1 Definições e classificação
- 1.2 Processo de elaboração
- 1.3 Embalagem e conservação
- 1.4 Recuperação de aromas
- 1.5 Óleos essenciais

### Unidade II – Refrigerantes

- 2.1 Definições e classificação
- 2.2 Processo de elaboração
- 2.3 Embalagem e conservação

### Unidade III – Bebidas Alcoólicas Fermentadas

- 3.1 Definições e classificação
- 3.2 Vinho e fermentado de frutas
- 3.3 Cerveja

### Unidade IV – Bebidas Alcoólicas Fermento-Destiladas

- 4.1 Definições e classificação
- 4.2 Aguardente
- 4.3 Uísque

### Unidade V - Controle de Qualidade e Legislação de Bebidas

- 5.1 Análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais
- 5.2 Legislação vigente

## Bibliografia básica

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotechnologia Industrial**. v4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.  
VENTURINI FILHO, W.G. (Coord.). **Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. São Paulo, SP: Blucher, 2010. 461p. (Série Bebidas v1).  
VENTURINI FILHO, W.G. (Coord.). **Bebidas Não Alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. São Paulo, SP: Blucher, 2010. 385p. (Série Bebidas v2).



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

### **Bibliografia complementar**

FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos:** Princípios e Prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 600p.

LONA, A.A. **Vinhos e Espumantes:** Degustação, Elaboração e Serviço. Porto Alegre: AGE, 2009. 204p.

PRICE, P.V. **Curiosidades Sobre o Vinho:** Brindar, Beber e Outras Coisas a Respeito. São Paulo, SP: SENAC, 2010. 237p.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2006. 612p.

ZENEBON, O.; PASCUET, N.S.; TIGLEA, P. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos.** 1. ed. versão eletrônica. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p.