

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”
DEPARTAMENTO DE AGROINDÚSTRIA, ALIMENTOS E NUTRIÇÃO.

LAN0300 AÇÚCAR, FERMENTAÇÕES E BEBIDAS

Horário: Sexta-feiras das 20:50 às 22:20 horas

Local: Prédio II do LAN – Sala 01

PROGRAMA

Aula	Dia	Assunto
01	01/03	Apresentação do plano de trabalho da disciplina. Importância da agroindústria sucroenergética. Importância da indústria açucareira
02	08/03	Produção de açúcar: VHP, Cristal branco e refinado.
03	15/03	Produção de açúcar: VHP, Cristal branco e refinado
04	22/03	Produção de açúcar: Cristal branco e refinado. Características e usos dos diferentes tipos de açúcar cristal.
05	05/04	Primeira avaliação

06	12/04	Tecnologia das fermentações: Definição, classificação e importância das fermentações. Considerações gerais sobre matérias-primas para produção de álcool. Noções de tratamento de caldo, preparo e qualidade de mosto.
07	19/04	Fermentação alcoólica Destilação, retificação e desidratação do álcool etílico e potável. Subprodutos e efluentes.
08	26/04	Monitoramento de processos fermentativos: Preparo de meios de cultivo e soluções para análises microbiológicas; Plaqueamento, viabilidade e brotamento de leveduras
09	03/05	Tipos de fermentação: Fermentação acética, láctica, alcoólica e malolática. Outras fermentações de interesse para indústria de alimentos. Microrganismos envolvidos nas fermentações. Condução de processos industriais.
10	10/05	Segunda prova

11	17/05	Introdução aos tipos de bebidas. Matérias-primas e processos de produção de bebidas fermentadas e destiladas. Aspectos de fermentação alcoólica para produção de bebidas
12	24/05	Produção de cervejas
13	07/06	Produção de vinhos
14	21/06	Princípios de destilação para produção de bebidas
15	28/06	Produção de cachaça. Aspectos práticos do processo de produção de bebidas
16	05/07	Terceira Avaliação

Média de Aprovação: $A1 + \dots + A_n/n \geq 5,0$

Professores: Antonio Sampaio Baptista (asbaptis@usp.br)

André Ricardo Alcarde. E-mail: andre.alcarde@usp.br