

LAN 0300 - AÇÚCAR, FERMENTAÇÕES E BEBIDAS - 2024

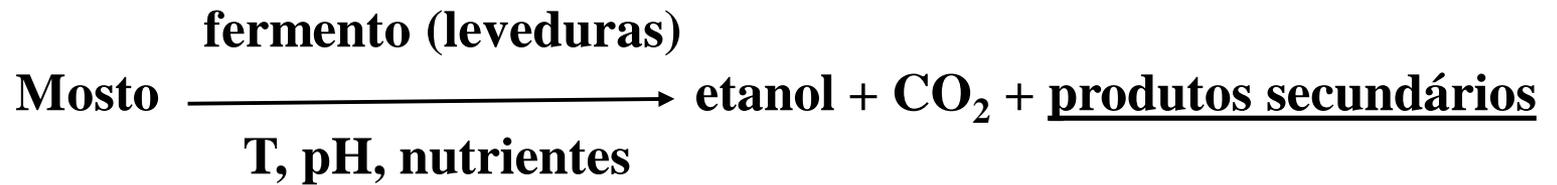
Aula	Dia	Assunto
11	17/05	Tipos de bebidas alcoólicas. Aspectos de fermentação alcoólica para produção de bebidas. Determinação do teor alcoólico de bebidas. Prática
12	24/05	Princípios de destilação. Prática
13	07/06	Matérias-primas. Processos de produção de bebidas fermentadas e destiladas. Cervejas. Vinhos. Cachaça.
14	21/06	Determinação do teor de açúcar em cachaça. Prática
15	28/06	Atividade avaliativa

BEBIDAS ALCOÓLICAS

Definição: “produto refrescante, aperitivo ou estimulante, destinado à ingestão humana no estado líquido, sem finalidade medicamentosa, contendo mais de 0,5% de álcool etílico potável”.

Composição: água + etanol + congêneres, obrigatoriamente obtida por fermentação.

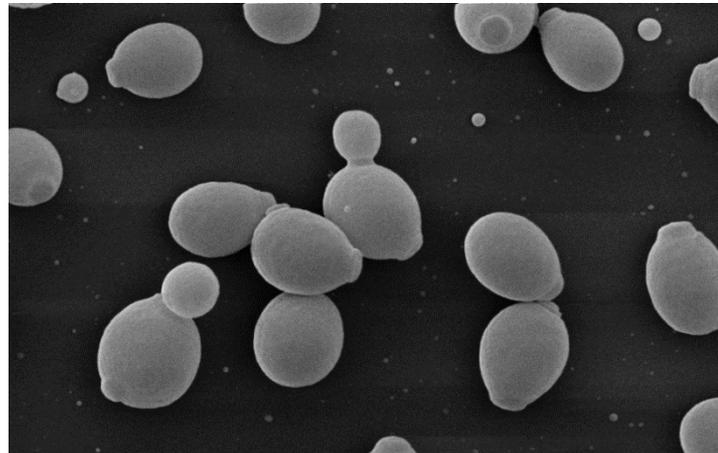
Fermentação alcoólica

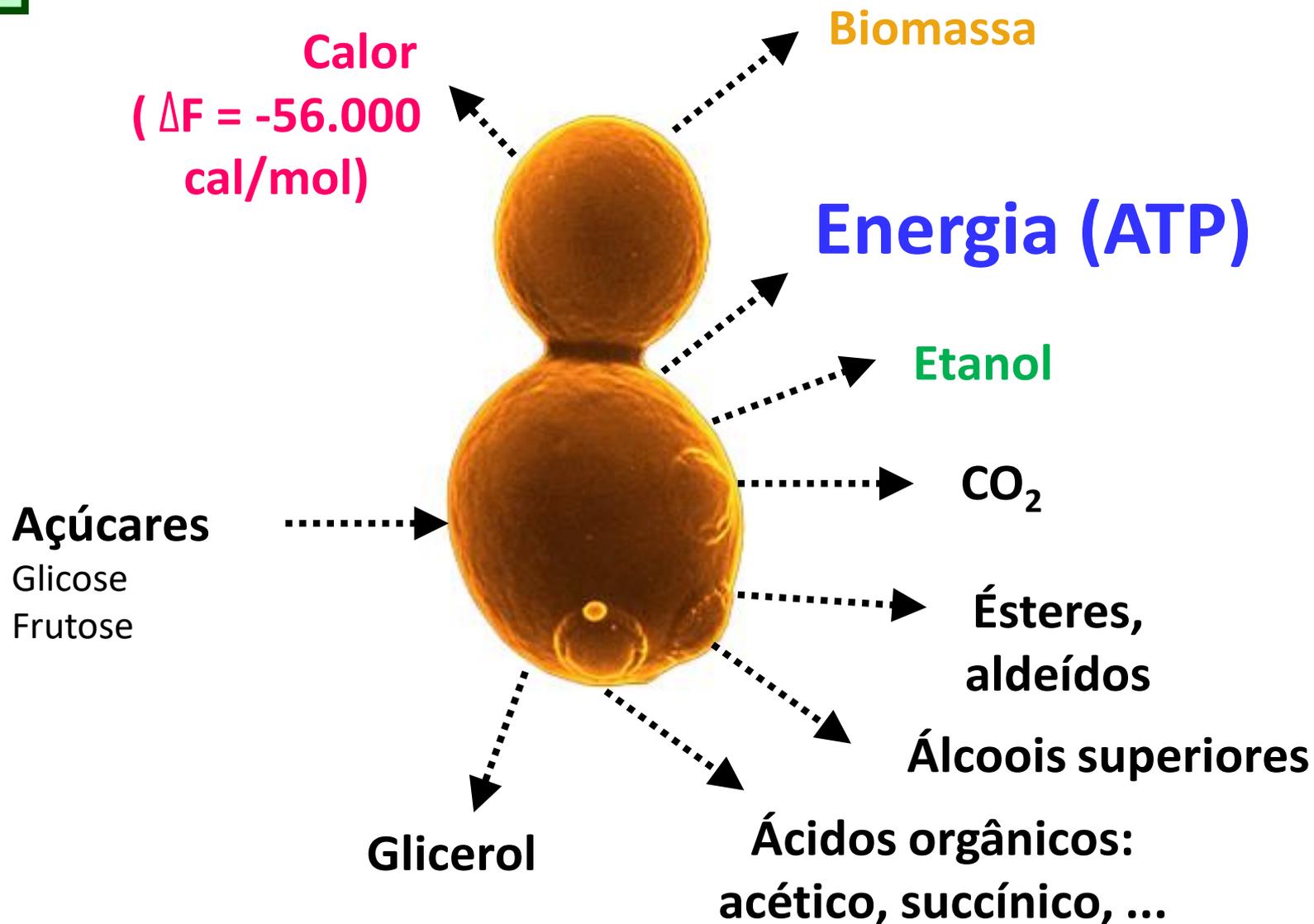


CONGÊNERES



Aroma e sabor





BEBIDAS ALCOÓLICAS

Classificação:

* Fermentadas: (*alcoholic beverages*): cerveja, sidra, fermentado de frutas (vinho), saquê

* Destiladas (*spirits*)

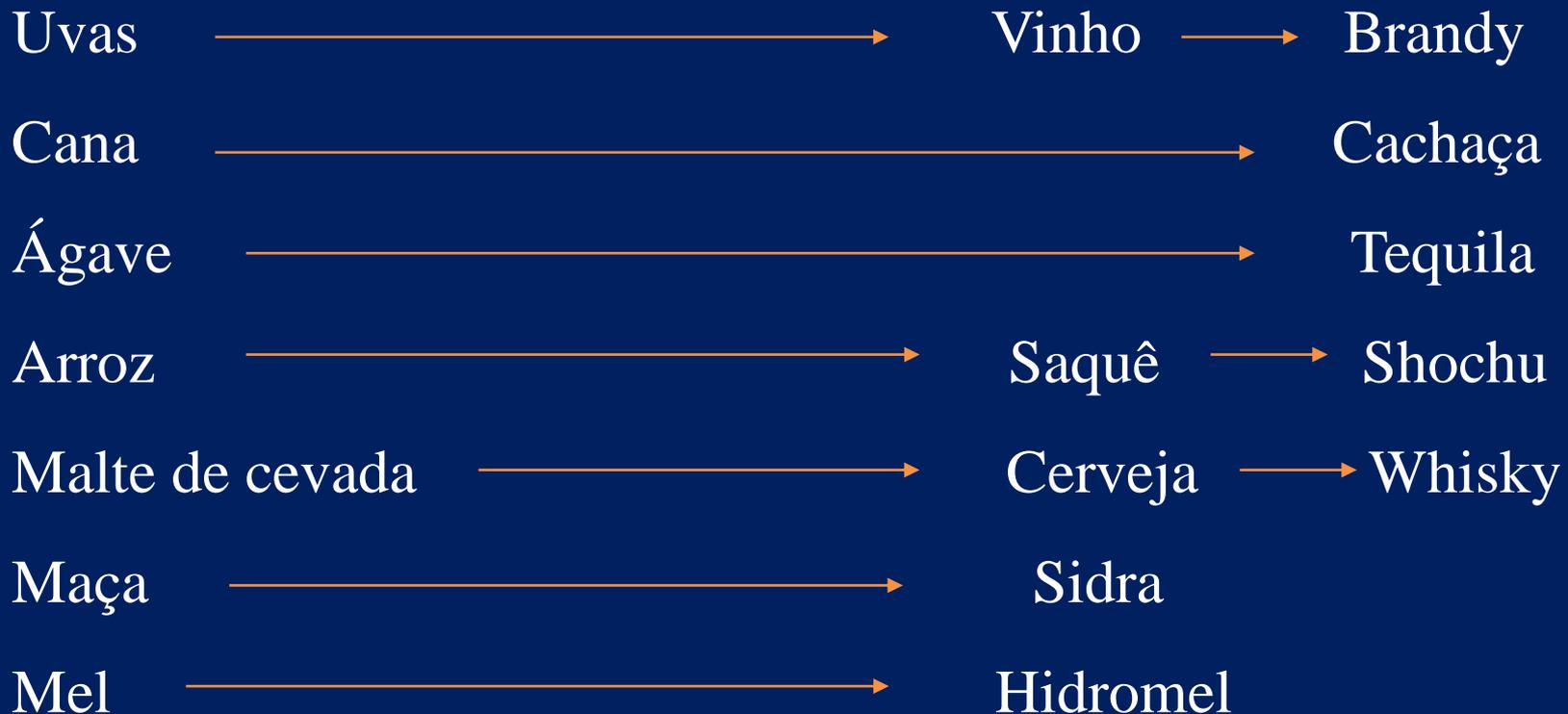
Congenéricas : cachaça, rum, whiskies, brandy (cognac), grapa, aguardente de frutas, tequila

Não congenéricas (retificadas) : vodca, gin

* Por mistura: licores

PROCESSO DE PRODUÇÃO DE BEBIDAS

Matéria-prima – Preparo do mosto – Fermentação – Destilação



Matérias-primas para bebidas

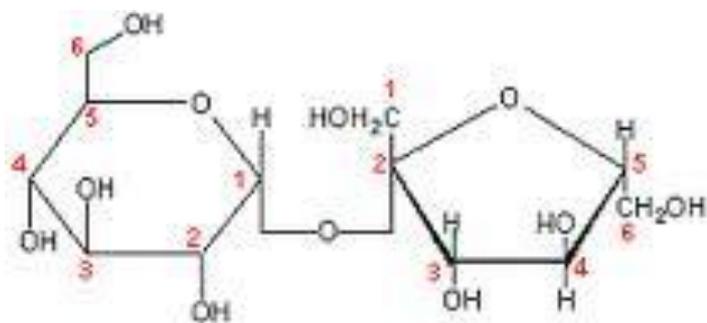


Açucaradas

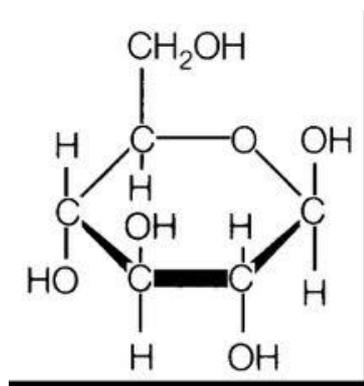
- Monossacarídeos existentes nas frutas.
- Infermentescíveis:
 - Dissacarídeos: **Inversão** - fermentam após hidrólise (enzimas invertases). Ex: sacarose (cana e melaços).
 - Polissacarídeos: **Sacarificação** – (enzimas amilases, amiloglucosidase ou ácidos). Ex: cereais (amido), batata, mandioca

Açúcares

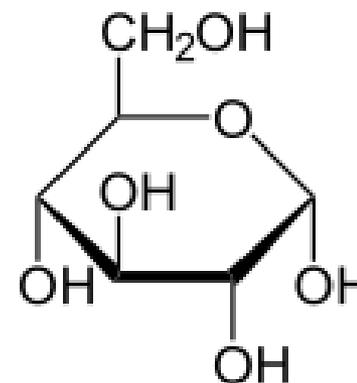
fermentescíveis e in fermentescíveis



Sacarose



Frutose



Glicose

Amilose: fórmula estrutural

