

EMENTA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Bioprocessos e Alimentos Fermentados

SIGLA: CI-14744

CARGA HORÁRIA: 60 h **CRÉDITOS:** 04

DOCENTE: Luiz Gustavo Lacerda, Alessandro Nogueira

EMENTA: Tecnologia das fermentações. Alimentos e bebidas obtidos por processos fermentativos tradicionais e alternativos. Análise dos procedimentos da produção de alimentos. Processos relacionados a compostos bioativos e alimentos funcionais. Processos de biossíntese.

BIBLIOGRAFIA

Hui, Y.H.; Evranuz, E.O. Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology. 2 ed., CRC Press: Boca Raton, 2012, 821 p.

Lahtinen, S.; Ouwehand, A. C.; Salminen, S.; Wright. A.V. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, 4 ed., CRC Press, 2011, 798 p.

Pandey, A.; Soccol C.R.; Larroche C. Food Fermentation Biotechnology, 2011, 528 p.

Pastore, G. M.; Bicas J. L.; Maróstica Junior, M. R.. Biotecnologia de Alimentos, 1ed, Atheneu, 2013, 520 p.

Priest, F.G.; Stewart, G. G. Handbook of Brewing, 2 ed, CRC Press, 2006, 872 p.

Soccol, C. R.; Pandey, A.; Larroche, C.. Fermentation Processes Engineering in the Food Industry, CRC Press, 2013, 510 p.

Ozer, B.; Akdemir-Evrendilek, G. Dairy Microbiology and Biochemistry: Recent Developments, CRC Press, 2014, 464 p.

Venturini Filho, W. G.. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia, v.1, Edgar Blucher 2010, 492 p.

Bibliografia Complementar:

Artigos dos seguintes periódicos:

(ISSN: 0168-1605) International Journal of Food Microbiology; (ISSN: 0740-0020) Food Microbiology; (ISSN: 1517-8382) Brazilian Journal of Microbiology ; (ISSN: 1082-0132) Food Science and Technology International; (ISSN: 1344-6606) Food Science and Technology Research; (ISSN: 1516-8913) Brazilian Archives of Biology and Technology; (ISSN:1935-5130) Food and Bioprocess Technology.