



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
INSTITUTO DE QUÍMICA
CURSO DE QUÍMICA INDUSTRIAL

FICHA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA DA FERMENTAÇÃO

CÓDIGO: GQB053

UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Engenharia Química

PERÍODO: Oitavo

CH TOTAL

CH TOTAL

CH TOTAL

OBRIGATORIA: (X)

OPTATIVA: ()

TEÓRICA

PRÁTICA

60

00

60

PRÉ-REQUISITOS:

CÓ-REQUISITOS:

OBJETIVOS

Estudar os fundamentos da microbiologia industrial, dos processos metabólicos fermentativos e suas aplicações industriais.

EMENTA

Microbiologia industrial na produção de bebidas e fármacos; Grupos de microrganismos de interesse industrial; Processo fermentativos de produção de aguardentes, cervejas, vinhos, vegetais, leites e derivados.

DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

- 1 - Microbiologia industrial na produção de alimentos e bebidas;
- 2 - Grupos de microrganismos de interesse ambiental;
- 3 - Leveduras: morfologia, cultivo e identificação;
- 4 - Fermentação alcoólica: aguardentes, cervejas, vinho, leite e derivados.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

LIMA, U.; *Biotecnologia: tecnologia das Fermentações*. São Paulo, Ed. Blücher, 1975.

PELCZAR, Jr. M.J.; CHAN, E.C.S.; KREIG, N.R. *Microbiologia - Conceitos e Aplicações*. 2a. edição, 1996.

COMPLEMENTAR:

BORZANI, W. et al; *Biotecnologia: Engenharia bioquímica*. São Paulo, Ed. Blücher, 1985.

KREIG, N.R. *Microbiologia - Conceitos e Aplicações*. 2a. edição, 1996.

STANBURNY, P.F. et al; *Principles of Fermentation Technology*. Oxford Elsevier, 1994.

APROVAÇÃO

03/12/2010
Universidade Federal de Uberlândia
Coordenação do Curso de Química Industrial
Wellington de Oliveira Cruz
Prof. Dr. Wellington de Oliveira Cruz
Coordenador do Curso de Química Industrial
Portaria R nº 715/10

03/12/2010
Universidade Federal de Uberlândia
Profa. Valéria Viana Murata
Diretora da Faculdade de Engenharia
Química-Portaria R Nº 671/09
Prof.ª Dr. Valéria Viana Murata
Diretora da Faculdade de Engenharia Química