



UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



Fermentação em Estado Sólido Aplicada à Indústria de Alimentos

Código: EQB740

3 créditos

Professor Responsável: Melissa Gutarra (gutarra@gmail.com)

Datas: 26/09 a 20/12/2019 (toda 5ª feira)

Horário: 09:00 as 12:00

Local: Sala a definir

Vagas: 30

Calendário da EQ (Trimestral; Inscrições e Alterações: 14 a 27/09/2019 e 08 a 11/10/2019)

Ementa: Conceitos gerais da fermentação em estado sólido (FES), vantagens e desvantagens, microrganismos e métodos de determinação de crescimento, meios de cultivo empregados e aproveitamento de resíduos, principais etapas e parâmetros da fermentação, biorreatores e modos de condução, recuperação de produtos. Aplicações na obtenção de bioprodutos de interesse na indústria de alimentos, produção de alimentos e tratamento de resíduos. Aspectos de viabilidade técnica e econômica. Prática: condução da FES em biorreatores para produção de enzimas.