* + 1. **UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**
			1. **INSTITUTO DE TECNOLOGIA**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO****INSTITUTO DE TECNOLOGIA****PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS** |
|  | **PROGRAMA DE DISCIPLINA** |
| **CÓDIGO** | **DISCIPLINA** | **CARGA HORÁRIA** |
| IT – 1224.2 |  | **TOTAL** | **TEÓRICA** | **PRÁTICA** |
| * + - 1. **TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA E INOVAÇÃO NA CADEIA PRODUTIVA DO CAFÉ, DO CACAU E CHOCOLATE**
 | 60 | 60 |  |
| **DEP. OFERTANTE** | **CURSO** | **NO DE CRÉDITOS** |
| DTA | PPGCTA | 4 |
| * + 1. **EMENTA**
 |
| Generalidades sobre café e cacau. Composição química e fatores que intervêm nas características físico-químicas e sensoriais destes produtos. Processos bioquímicos importantes durante o pré-processamento e processamento. Obtenção de produtos e subprodutos de café e cacau. Gorduras de substituição para chocolate. Controle de qualidade físico-químico e sensorial das matérias primas, processos e produtos. |
|  **DESCRIÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**  |
| Café: Introdução. Genética e espécies - Coffea arabica. Coffea canephora, Coffea liberica. Importância do Cultivo e Colheita na qualidade da bebida. Composição química e compostos bioativos. Pré-processamento do café. Classificação e Qualidade do Café. Industrialização e Desenvolvimento de Produtos a Base de Café Análise sensorial da bebida de café. Principais inovações da cadeia produtiva de café.Cacau: Genética e dispersão das espécies - *Theobroma cacao* L. Cultivo e biotecnologia no campo. Composição química e compostos bioativos. Pré-processamento do cacau: fermentação e secagem. Processamento do cacau: Torração e Moagem. Manteiga de cacau e substitutos da manteiga de cacau. Processamento do cacau: Conchagem, Temperagem e envase (embalagem). Aplicações Biotecnológicas do cacau e seus derivados(chocolate): Nibs de cacau e tipos de chocolate produzidos por empresas renomadas (Nestlé, Kraft Foods. Hershey). |
| * + 1. **BIBLIOGRAFIA SUGERIDA**

CORREIA, A. M. Manual da tecnologia do café. Cultivar, Associação de Técnicos de Culturas Tropicais , 1995.DE VUYST, L.; LEROY, F. Functional role of yeasts, lactic acid bacteria and acetic acid bacteria in cocoa fermentation processes. FEMS Microbiology Reviews, fuaa014, 2020. <https://doi.org/10.1093/femsre/fuaa>]. EFRAIM, P.; ALVES, A. B.; JARDIM, D. C. P. Revisão: Polifenóis em cacau e derivados: teores, fatores de variação e efeitos na saúde. Brazilian Journal of Food Technology, v. 14, n. 03, p. 181–201, 2011. FERREIRA, A. C. R. Passo a passo na produção de cacau de qualidade. In: Indicação de procedência Sul da Bahia - Beneficiamento de Cacau de Qualidade Supeior. In: FERREIRA, A. C. R. (Ed.). . Beneficiamento de Cacau de Qualidade Superior. 1. ed. Ilhéus: PCTSB, 2017. p. 26–67. FERREIRA, Adriana Cristina Reis. A qualidade do cacau. In: FERREIRA, Adriana Cristina Reis Indicação de procedência Sul da Bahia - Manual de controle da qualidade do cacau sul da Bahia. Ilhéus: Editora: PTCSB, 2017. p.11–13. HO, V. T. T.; ZHAO, J.; FLEET, G. Yeasts are essential for cocoa bean fermentation. International Journal of Food Microbiology, v. 174, p. 72–87, 2014. MARTINS, Joseval Menezes, et al. Melhoria da qualidade do cacau. 1. ed. Ilhéus: CEPLAC/CENEX, 2012. 45 p. KHOEN, K.O. et al. Processamento Tecnológico das Amêndoas de Cacau e Cupuaçu, Documentos 178 – Embrapa, 2004, 39 p. SCHWAN, R.F.; FLEET, G.H. (Ed.) Cocoa and Coffee Fermentations, 1. ed. CRC Press Taylor & Francis Group, 2015, 613 p- Artigos científicos publicados em revistas indexadas |