
Ano Letivo 2017-18

Unidade Curricular TECNOLOGIA DA PRODUÇÃO E ANÁLISE DE BEBIDA ALCOÓLICAS

Cursos TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (2.º Ciclo)

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 15071053

Área Científica INDÚSTRIAS ALIMENTARES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE AL

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português

Modalidade de ensino Noturno

Docente Responsável Ludovina Rodrigues Galego

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Ludovina Rodrigues Galego	OT; PL; T	T1; PL1; OT1	15T; 30PL; 5OT

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S1	15T; 30PL; 5OT	140	5

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicavel

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- A. Conhecer a origem e evolução das bebidas alcoólicas
- B. Produzir bebidas alcoólicas
- C. Analisar bebidas alcoólicas
- D. Implementar medidas corretivas para a melhoria da qualidade de bebidas alcoólicas

Conteúdos programáticos

Componente teórica

1. Evolução histórica.
2. Diferentes aplicações das bebidas alcoólicas.
3. Legislação Nacional e Comunitária aplicada às bebidas alcoólicas.
4. Matérias-primas usadas na produção de bebidas alcoólicas.
5. Fermentação, destilação, retificação de bebidas alcoólicas.
6. Bebidas alcoólicas de mistura.
7. Envelhecimento de bebidas alcoólicas.
8. Análise de compostos voláteis em bebidas alcoólicas.
9. Análise de compostos não voláteis em bebidas alcoólicas.
10. Correção de defeitos das bebidas alcoólicas.

Componente prática

1. Produção de uma bebida alcoólica fermentada.
2. Produção de uma bebida fermento-destilada.
3. Retificação de uma bebida espirituosa com defeitos
4. Produção de bebidas de mistura.
5. Análise de compostos voláteis e não voláteis das bebidas preparadas usando as técnicas disponíveis (GC, HS-SPME-GC, UV-Vis e pontualmente o GC-MS ou o LC-MS).
6. Visitas a indústrias de produção de bebidas alcoólicas.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Componente teórica: As aulas teóricas são de apresentação e discussão dos diferentes tópicos auxiliadas por imagens em PowerPoint. Nas aulas práticas serão realizados pelos alunos diversos trabalhos práticos, no laboratório (fermentação de sumo de laranja, de framboesa ou mel; destilação de medronho, figo ou batata-doce, produção de licores de murta, romã ou melosa; retificação de aguardente de figo ou de diospiro; análise das bebidas preparadas pelas técnicas disponíveis no laboratório ou pontualmente recorrendo da espectrometria de massa em laboratório parceiro de projetos) e visitas a indústrias de produção de bebidas alcoólicas com as quais existe colaboração. Haverá ainda a apresentação e discussão de trabalhos preparado pelos alunos.

A avaliação consiste na realização de um teste escrito que incidirá sobre as componentes teórica e prática (70%) e numa apresentação escrita e oral de um trabalho (30%). A frequência das aulas práticas é obrigatória.

Bibliografia principal

Egea, T., Signorini, M.A., Bruschi, P., Rivera, D. Obón, C Alcaraz, F & Palozón, J.A. (2015) Spirits and liqueurs in European traditional medicine: Their history and ethnobotany in Tuscany and Bologna (Italy) *Journal of Ethnopharmacology*, 175: 241-255.

Flamini, R. & Traldi, P. (2010) *Mass Spectrometry in grape and wine chemistry*, Wiley, USA, 348 pp.

Galego L.R., Jockusch S. & Da Silva J.P., (2013). Polyphenol and volatile profiles of pomegranate (*Punica granatum* L.) fruit extracts and liquors, *International Journal of Food Science & Technology*, 48, 693-700 .

Galego, L.R., Da Silva, J.P., Almeida, V.R., Bronze, M.R.& Boas, L.V. (2011). Preparation of novel distinct highly aromatic liquors using fruit distillates. *International Journal of Food Science & Technology*, 46, 67-73.

Galego L. R. & Almeida V. R. (2007). *Aguardentes de frutos e licores do Algarve História, técnicas de produção e legislação*, Edições Colibri, Lisboa, 134 pp.

Academic Year 2017-18

Course unit TECHNOLOGY OF ALCOHOLIC DRINKS PRODUCTION AND ANALYSIS

Courses FOOD TECHNOLOGY (2.º Ciclo)

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area INDÚSTRIAS ALIMENTARES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE AL

Acronym

Language of instruction English

Teaching/Learning modality Nightly

Coordinating teacher Ludovina Rodrigues Galego

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ludovina Rodrigues Galego	OT; PL; T	T1; PL1; OT1	15T; 30PL; 5OT

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
15	0	30	0	0	0	5	0	140

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Not applicable

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

- A. To know the origin and evolution of alcoholic beverages.
- B. To produced alcoholic beverages.
- C. To analyse alcoholic beverages.
- D. To implement corrective action to improve alcoholic drinks beverages.

Syllabus

1. Theoretical component

- 1.1 Historical evaluation.
- 1.2 Different applications of alcoholic beverages.
- 1.3 National and Community Legislation required to alcoholic beverages.
- 1.4 Raw material used in the production of alcoholic beverages.
- 1.5 Fermentation, distillation, alcohol rectification.
- 1.6 Alcoholic mixture beverages.
- 1.7 Alcoholic beverages aging.
- 1.8 Volatile compound analysis in alcoholic beverages.
- 1.9 Non-volatile compounds analysis in alcoholic beverages.
- 1.10 Correction of alcoholic beverages.

2. Practical component

- 2.1 Fermented alcoholic beverage production.
- 2.2 Distilled alcoholic beverage production.
- 2.3 Distillates with defects rectification.
- 2.4 Mixed drink production.
- 2.5 Volatile and non-volatile compounds analysis alcoholic beverages using available technologies (GC, HS-SPME-GC, UV-vis and occasionally GC-MS or LC-MS)
- 2.6 Visits to alcoholic beverages production industries?.

Teaching methodologies (including evaluation)

The lectures are presentation and discussion of different topics helped by power-point images. The student's contribution is important to class dynamics. In practical class students perform work based on protocols (orange, raspberry juice or honey fermentation, arbutus fruits, fig or sweet-potato distillation; myrtle, pomegranate or honey with lemon and cinnamon liqueurs production; fig or persimmon distillate ratification). Alcoholic beverages prepared analysis by techniques available in the laboratory (GC, HS-SPME-GC, UV-vis) or occasionally using mass spectrometry (GC-MS or LC-MS) in a project partner laboratory. Visits to alcoholic beverages production industries with which there are collaborations. Case studies will be discussed with oral presentation by students.

The assessment consists of a written test which will focus on the theoretical and practical components (70%) and an oral presentation of a work (30%). The frequency of practical classes is mandatory.

Main Bibliography

Egea, T., Signorini, M.A., Bruschi, P., Rivera, D. Obón, C Alcaraz, F & Palozón, J.A. (2015) Spirits and liqueurs in European traditional medicine: Their history and ethnobotany in Tuscany and Bologna (Italy) *Journal of Ethnopharmacology*, 175: 241-255.

Flamini, R. & Traldi, P. (2010) *Mass Spectrometry in grape and wine chemistry*, Wiley, USA, 348 pp.

Galego L.R., Jockusch S. & Da Silva J.P., (2013). Polyphenol and volatile profiles of pomegranate (*Punica granatum L.*) fruit extracts and liquors, *International Journal of Food Science & Technology*, **48**, 693-700 .

Galego, L.R., Da Silva, J.P., Almeida, V.R., Bronze, M.R.& Boas, L.V. (2011). Preparation of novel distinct highly aromatic liquors using fruit distillates. *International Journal of Food Science & Technology*, 46, 67-73.