



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade Federal da Bahia**  
Faculdade de Farmácia  
Colegiado do Curso de Farmácia

Nome e código do componente curricular: FAR 142 - Enzimologia e Tecnologia das Fermentações		Departamento: Análises Bromatológicas	Carga Horária: 102 T 68 P 34 E 00
Modalidade: DISCIPLINA	Função: Profissionalizante		Natureza: Optativa
Pré-requisito:			Módulo de alunos: 15 Alunos
Ementa: Estudo da produção de enzimas e processos fermentativos. Estudo das técnicas de fermentações para produção de alimentos e medicamentos.			
Conteúdo programático:  Conceitos básicos de microbiologia. Fermentação. Processo fermentativo genérico. Esterilização de alimentos e meios de fermentação. Esterilização do ar. Esterilização de equipamentos e desinfecção industrial. Aplicação de APPCC na indústria de alimentos. Processo fermentativo. Preparo do inóculo. Fermentação contínua. Fermentação descontínua. Anaerobiose em escala industrial. Agitação e aeração em fermentadores. Enzimas industriais. Fontes e obtenção de enzimas comerciais. Enzimas imobilizadas. Noções sobre reatores enzimáticos. Uso de enzimas. Perspectivas futuras da enzimologia.			
Bibliografia: GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos Ed. Nobel AQUARONE, E.;BORZANI, W. E LIMA U.A. Biotecnologia: Tecnologia das fermentações, vol. 1, Ed. Edgard Blucher – São Paulo AQUARONE, E.;BORZANI, W. E LIMA U.A. Biotecnologia: Tópicos de Microbiologia Industrial, vol. , Ed. Edgard Blucher – São Paulo AQUARONE, E.;BORZANI, W. E LIMA U.A. Biotecnologia: Engenharia Bioquímica, vol. 3, Ed. Edgard Blucher – São Paulo AQUARONE, E.;BORZANI, W. E LIMA U.A. Biotecnologia: Alimentos e bebidas produzidas por fermentação, vol. 5, Ed. Edgard Blucher – São Paulo LEITÃO, M.F. Tratado de microbiologia. Ed. Manole, São Paulo SERIBAN, R. Biotecnologia. Ed. Manole, São Paulo CRUEGER, W. e CRUEGER, A. Biotecnologia: Manual de microbiologia industrial. Ed. Acribia, Espanha.			