

Curso Teórico-Prático de Fabricação de Iogurtes e Bebidas Lácteas Fermentadas

PROGRAMA

Aula Teórica: Aspectos históricos, tipos e etapas iniciais da fabricação de leites e bebidas lácteas fermentadas e iogurtes

Aula Prática: Acompanhamento da adição de fermento aos iogurtes e preparo da mistura para bebida láctea fermentada

Intervalo para café

Aula Teórica: Fundamentos da fabricação de iogurtes e aspectos relevantes sobre fermentos e enzimas na fabricação destes produtos

Intervalo para almoço

Aula Prática: Acompanhamento do tratamento da coalhada após pH final de fermentação dos produtos elaborados

Aula Teórica: Aspectos de qualidade e legislação para iogurtes, leites fermentados e bebidas lácteas fermentadas

Aula Prática: Degustação de iogurtes e bebidas lácteas fermentadas tradicionais, diet, com probióticos, com fibras, com polpa de frutas e com aromatizantes

Coordenação: Dra. Patrícia Blumer Zacarchenco e Ms. Fabiana K. H. Souza Trento

INSCREVA-SE

Para mais informações acesse o site do evento em:

<http://eventos.fundepag.br/TC240518>

ou entre em contato.

Fone: (19) 3743-1758

E-mail: eventos@ital.sp.gov.br



Centro de Tecnologia de Laticínios

