

Nome: ECOLOGIA MICROBIANA APLICADA A ALIMENTOS FERMENTADOS

Código: ALM 910.

Coordenação: Profa. Inayara Cristina Alves Lacerda.

Nível: mestrado e doutorado.

Tipo: optativa da Área de Concentração.

Carga horária: 45 (quarenta e cinco) horas teóricas e 15 (quinze) horas práticas.

Créditos: 04 (quatro).

Pré-Requisito: não há.

Aprovação pela Câmara de Pós-Graduação da UFMG: criação 02/11/2021. Modificação em 08/05/2024.

Ementa:

Diversidade microbiana em alimentos fermentados. Fermentação: ecologia e atividade. Fatores que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos fermentados. Ecologia microbiana na maturação pós-fermentação. Identificação microbiana por métodos clássicos. Identificação microbiana por métodos moleculares.

Bibliografia:

COCOLIN, L.; ERCOLINI, D. Molecular Techniques in the Microbial Ecology of Fermented Foods (Food Microbiology and Food Safety). Springer, 2008

EVРАНUZ, E.O Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology.: CRC PRESS, 2004.

EVРАНUZ, E.O Handbook of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology.: CRC PRESS, 2004.