

CURSO QUÍMICA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

22 a 24
de julho



Local:

Departamento de Química – UFJF
(auditório ICE)



Público:

Estudantes de Pós-Graduação
(disciplina de 2 créditos) e Graduação
(certificação de participação)



Inscrições:

www2.ufjf.br/ppgquimica/



LÁCTEOS



CERVEJA

PROFESSORES



**Alan
Wolfschoon-Pombo**
Inovaleite | Alemanha



**Thomas
Henle**
Universidade Técnica
de Dresden | Alemanha



**Uwe
Schwarzenbolz**
Universidade Técnica
de Dresden | Alemanha



Rodrigo Stephani
UFJF



Ítalo Tuler Perrone
UFJF

PROGRAMAÇÃO

22 de julho
segunda-feira

DIA 1

8:30 – Fatores físico-químicos e de processamento que afetam a formação de olhaduras em queijos (parte 1)

Prof. Dr. Alan Wolfschoon-Pombo

10:00 – Intervalo

10:20 – Fatores físico-químicos e de processamento que afetam a formação de olhaduras em queijos (parte 2)

Prof. Dr. Alan Wolfschoon-Pombo

12:30 – Almoço

14:00 – Química e tecnologia do processamento UHT

Prof. Dr. Rodrigo Stephani

15:30 – Intervalo

15:50 – Proteínas e minerais: influência nos produtos UHT

Prof. Dr. Rodrigo Stephani

18:00 – Visita à planta piloto UHT da UFJF

20:00 – Encerramento dia 1

PROGRAMAÇÃO

23 de julho
terça-feira

DIA 2

8:30 – Reação de Maillard em alimentos e in vivo: impactos na tecnologia e na saúde

Prof. Dr. Thomas Henle (sessão em inglês)

10:00 – Intervalo

10:20 – Pesquisas atuais em reação de Maillard

Prof. Dr. Thomas Henle (sessão em inglês)

12:30 – Almoço

14:00 – Instrumentação analítica para caracterização dos produtos da reação de Maillard

Dr. Uwe Schwarzenbolz (sessão em inglês)

15:30 – Intervalo

15:50 – Determinação de pirralinas, compostos dicarbonílicos e carboximetilisina por espectrometria de massas

Dr. Uwe Schwarzenbolz (sessão em inglês)

18:00 – Intervalo

PROGRAMAÇÃO

23 de julho
terça-feira

DIA 2 - continuação

19:00 – Prosa cervejeira

Prof. Dr. Thomas Henle (sessão em inglês com tradução)

- Química e tecnologia da produção de cerveja
- Padrões olfativos para cerveja: ferramentas para o desenvolvimento e controle de qualidade dos produtos
- Cervejaria Lohrmanns e Universidade Técnica de Dresden: da ciência ao mercado
- Degustação de produtos

22:00 – Encerramento do dia 2


Prosa Cervejeira
www.prosacervejeira.com

PROGRAMAÇÃO

24 de julho
quarta-feira

DIA 3

7:00 – Saída do ônibus da UFJF
Prof. Dr. Ítalo Tuler Perrone

8:00 – Visita industrial na unidade Piracanjuba (Três Rios)

12:00 – Retorno do ônibus para UFJF

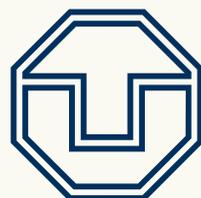
15:00 – Encerramento do dia 3



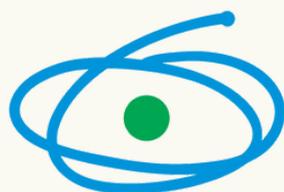
IMPORTANTE:

Devido as limitações de segurança para a visitação, apenas 30 vagas estão disponíveis. As mesmas serão preenchidas por ordem de inscrição, tendo um custo de transporte de R\$ 50,00.

APOIO



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
DRESDEN



CAPES



Alexander von
HUMBOLDT
STIFTUNG



FAPEMIG