



BEBIDAS ALCOÓLICAS

Ciência e Tecnologia

2ª edição

WALDEMAR GASTONI VENTURINI FILHO

coordenador

Bebidas vol. 1

Blucher

Resumo de Bebidas Alcoólicas: Ciência E Tecnologia

Este livro faz parte da Série Bebidas (Volume 1 – Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia; Volume 2 – Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia; Volume 3 – Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção), que foi escrita por 147 autores brasileiros e estrangeiros.

O Volume 1, com 28 capítulos sobre bebidas alcoólicas, foi dividido em quatro partes: I) Bebidas fermentadas; II) Bebidas destiladas; III) Bebidas retifi cadas; IV) Bebidas obtidas por misturas. Neste volume, o leitor encontrará três capítulos sobre cachaça, três sobre cerveja, cinco sobre vinho e três sobre bebidas alcoólicas indígenas, entre outros.

Dez de seus capítulos são dedicados às bebidas alcoólicas derivadas da uva. O Volume 2, com 25 capítulos sobre bebidas não alcoólicas, aborda sucos de frutas, água (de coco e mineral), bebidas isotônicas, à base de soja, lácteas, estimulantes, cajuína, refrigerante e aquelas regionais produzidas na Amazônia e nos Cerrados.

No Volume 3, são abordados temas da gestão na indústria de bebidas. Na parte 1, são abordados os aspectos da produção industrial de bebidas: matérias-primas, insumos e processos; na parte 2, a gestão de processos e produtos; e na parte 3, novas tecnologias e novos produtos que estão em desenvolvimento nos laboratórios das universidades e institutos de pesquisa.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)