

PRODUÇÃO DA CERVEJA



Lorena Cunha Machado
Nº 20603074



CERVEJA

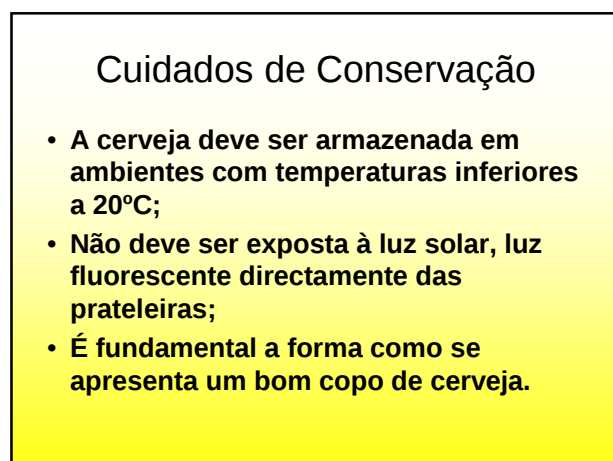
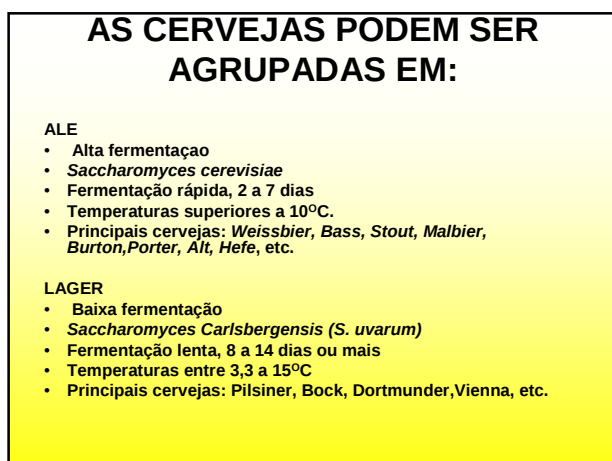
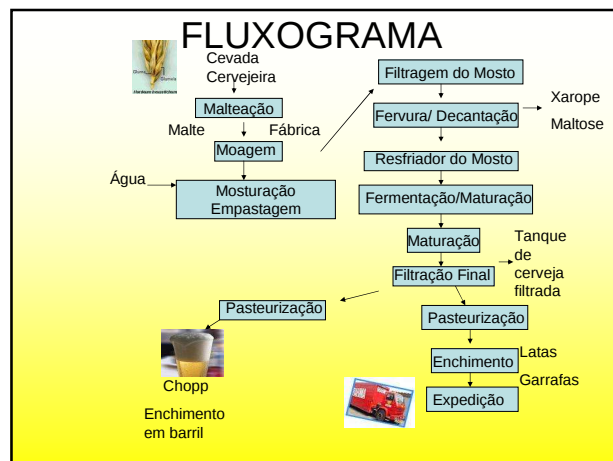


Bebida milenar, moderadamente alcoólica que se obtém por acção de leveduras seleccionadas sobre um mosto preparado a partir de cevada maltada e outros cereais, maltados ou não, ao qual foi adicionado lúpulo e/ou seus derivados.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

- Álcool;
- Aminoácidos;
- Anidrido carbónico;
- Hidratos de Carbono (glucose, maltose, dextrinas, etc.);
- Elementos minerais diversos (cálcio, fósforo, enxofre, etc.);
- Proteínas
- Vitaminas do complexo B;





BIBLIOGRAFIA ELETRÓNICA

- Universidade Federal de São Paulo (Consult. 12 Out. 2007). Disponível em [www:](http://www.eel.usp.br/julio/prod_cerveja.pdf)
<URL:http://www.eel.usp.br/julio/prod_cerveja.pdf
- Universidade Federal de Santa Catarina (Consult. 12 Out. 2007). Disponível em [www:<URLhttp://www.enq.ufsc.br/labs/probio/disc_eng_bioq/trabalhos_grad2005_2/cerveja/cerveja.ppt](http://www.enq.ufsc.br/labs/probio/disc_eng_bioq/trabalhos_grad2005_2/cerveja/cerveja.ppt)
- Unicer(Consult. 12 Out.2007)Processo de produção.Disponível em [www:<URL:http://www.unicer.pt](http://www.unicer.pt)
- Instituto de Bebidas e Saúde-IBeSa (Consult. 12 Out.2007)1º Simpósio" Cerveja e Saúde".Disponível em [www:<URL:http://www.ibesa.pt](http://www.ibesa.pt)
- Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja- Sindicerv (Consult. 12 Out. 2007)Etapas do Processo de Produção da Cerveja.Disponível em [www:<URL:http://www.sindicerv.com.br/produção.php](http://www.sindicerv.com.br/produção.php)
- Portugal.Enciclopédia livre-Wikipédia(Em linha). Inglaterra:2001(Consult.12 Out. 2007). Disponível em [www:<URL:http://pt.wikipedia.org/wiki/Cerveja](http://pt.wikipedia.org/wiki/Cerveja)