

1º edição

SEMANA *da* FERMENTAÇÃO



EXTENSÃO
e CULTURA



16 a 21 de setembro de 2024

Álbum de memórias



<https://www.unifal-mg.edu.br/lme/fermentando>

Abertura e palestra: Perspectivas na área da fermentação



Palestra: Produção de Kombucha

PRINCIPAIS MARCAS MINEIRAS

- Venda direta ao consumidor:
- COM Registro MAPA – 16 marcas: **Inpire kombucha**, **khappy**, **Ponto Eko**, **Kurei Kombucha**, **Mais kombucha**, **Tropicalia kombucharia**, **kokombucha**, **Foster kombucha**, **Super foods**, **Fermentarte**, **Kombucha do Cerrado**, **kombio**, **Sinta-se e Evolve**.



contato@laboratoriiodakombucha.com.br | @labkomsulona
(31) 99680-1196 | CNPJ: 41.825.029/0001-90


Thiago Cunha

Mais 65 pessoas

Gabriel Gerber Hornink



TRADUZINDO AS RELAÇÕES SENSORIAIS



- 01 Visual e emocional #01**
Emover na 3ª sentença e memória afetiva. É possível identificar, na bebida, as propriedades dela mesmo na embalagem.
- 02 Relação doce / acidez #01**
Primeiro impacto na degustação relacionado a açúcar residual e acidez volátil.
- 03 Amargo #02**
Relacionado ao tipo de chá e a forma de preparo.
- 04 Umami #03**
Relacionado a fermentação e aos teores de aminoácido (glutamato) e os nucleotídeos (guantato e inosinato).

contato@laboratoriiodakombucha.com.br | @labkomsulona
(31) 99680-1196 | CNPJ: 41.825.029/0001-90

Thiago Cunha

INTRODUÇÃO AO KOMBUCHA



FONTE: Google Imagens – imagens com direito de uso sem modificação.

Thiago Cunha

LABORATÓRIO da Kombucha

OBRIGADO!

CONTATO@LABORATORIODAKOMBUCHA.COM.BR
@BEBIDAEMESCALA
(31) 99063-7375

Thiago Cunha

Masaharu Ikegaki

Palestra: Inovando a produção de etanol com leveduras nativas




Para evitar o efeito de espelho infinito, não compartilhe sua tela inteira nem a janela do navegador. Em vez disso, compartilhe apenas uma guia ou outra janela.

Parar apresentação

Ignorar

Augusto S. Bernardes da Silva




- Eng.º de Produção (UNIFOR)
- Eng.º Segurança do Trabalho (UNIFENAS)
- MBA Gestão Empresarial (FGV)

Profissional com mais de 15 anos de experiência em processos industriais

Contato: augustobernardes01@yahoo.com
35 99931-3580

Para evitar o efeito de espelho infinito, não compartilhe sua tela inteira nem a janela do navegador. Em vez disso, compartilhe apenas uma guia ou outra janela.



Augusto Severino Silva

Palestra: Fermentação de folhas de café



Palestra: Análise sensorial de produtos lácteos



Oficina: Fermentados artesanais: a cultura viva do chucrute, kimchi e tepache



Oficina: Produção de iogurtes



Oficina: Análise sensorial de cervejas



ExpoFermentados

Exposição no hall do prédio V - Alfenas



Equipe

Servidores:

Gabriel Gerber Hornink (coord.)
Rogério Grasseto Teixeira da Cunha (coord. adjunto)
Masaharu Ikegaki
Rosymar Coutinho de Lucas
Gustavo Silveira
Bruno Martins Dala Paula

Estudantes:

Bianca Soares de Souza Brito
Bianca da Motta Santos
Gabriela Rosa Batista
Júlia Rodrigues de Souza
Laura Silva Nogueira
Lívia Fermoselli Pirola
Maria Gabriela da Silva Ribeiro
Maria Rita Pierini
Maria Vitória Batista
Milena Bernardes Santos
Rafael Martins da Silva Afeto
Tallis Vinicius Araújo da Silva
Vivian Santana de Almeida
Vinícius de Sousa Oliveira

