TAL 757 Tecnologia da Produção de Culturas Láticas 3(1-4) II. Anos Pares. MBI 630 ou TAL 616 ou Consentimento do Coordenador da disciplina. Aspectos históricos de fermentação. Funções e usos de culturas “starters”. Produção de acidez e “flavor” durante a evolução normal de uma cultura lática. Fermentações desejáveis e indesejáveis em produtos fermentados. Causas de inibição de culturas láticas. Princípios básicos de preservação. Métodos de avaliação de culturas láticas. Consumo de lactose e de ácido cítrico durante a evolução normal de uma cultura lática. Tipos de culturas “starters”. Avaliação e propagação de culturas. Tópicos especiais.