

METABOLISMO DE LEVEDURAS DA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA INDUSTRIAL

Nível: MESTRADO ACADÊMICO

Obrigatória: Não

Carga Horária: 45

Créditos: 3.0

Área de Concentração: MICROBIOLOGIA, BIOPROCESSOS E BIOPRODUTOS

Ementa

As leveduras nos processos fermentativos industriais; o metabolismo das leveduras; metabolismo de açúcares; glicólise aeróbica e metabolismo respiratório; metabolismo fermentativo; bioquímica da fermentação alcoólica; formação de metabólitos secundários; Efeitos Pasteur, Crabtree, Custer e Kluver e suas influências na fermentação; regulação da fermentação; metabolismo do nitrogênio; fatores que influenciam e controle da fermentação alcoólica; genética de leveduras industriais; métodos de análise molecular de leveduras; genômica, transcriptômica, proteômica e metabolômica; manipulação genética e otimização de processos fermentativos.

Bibliografia

1. Madigan et al., 2011. *Biology of Microorganisms*, 13ª Edição;
2. Lehninger Principles of Biochemistry, Fourth Edition. Nelson, D.L., Cox, M.M., 2004.