

TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE DRAGEADOS DUROS DE AÇÚCAR

Campinas, 6 de junho de 2024

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

Coordenação: Ana Lúcia Fadini e Marise Bonifácio Queiroz
CEREAL CHOCOTEC - ITAL

PROGRAMA

6 de junho

08h30 – 09h30	Aula teórica: Introdução à tecnologia de drageamento Marise Bonifácio Queiroz
09h30 – 10h00	SoluTaste, um universo de sabores e cores Vânia Borges - SoluTaste
10h00 – 10h15	<i>Coffee break</i>
10h15 – 12h00	Aula prática: Etapas de selagem e engrossamento/branqueamento Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz
12h00 – 13h00	Intervalo para almoço
13h00 – 17h30	Aula prática: Etapas de coloração, alisamento e brilho Ana Lúcia Fadini / Marise Bonifácio Queiroz / Karina M. R. de Thomaz

SoluTaste
soluções & sabores