

CURSO GUMMIES E JELLIES

Campinas, 6 de novembro de 2024

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

*Coordenação: Ana Lúcia Fadini e Marise Bonifácio Queiroz
Cereal Chocotec - ITAL*

PROGRAMA

- 8h00 – 8h15 Recepção e entrega do material
- 08h15 – 09h15 Principais ingredientes utilizados na fabricação de balas de goma
Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec-Ital
- 09h15 – 09h35 SoluTaste: um universo de sabores e cores
Camila Queiroz – SoluTaste
- 09h35 – 10h30 Tecnologia de fabricação de balas de goma de amido
Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec-Ital
- 10h30 – 10h45 *Coffee Break*
- 10h45 – 11h45 Tecnologia de fabricação de balas de pectina
Marise Bonifácio Queiroz – Cereal Chocotec-Ital
- 11h45 – 12h45 Tecnologia de fabricação de balas de gelatina
Ana Lúcia Fadini – Cereal Chocotec-Ital
- 12h45 – 13h45 Almoço
- 13h45 – 14h05 Soluções para substituição de gelatina
Renata Collino - Ingredion
- 14h05 – 14h25 Importância da atividade de água em produtos de confeitaria
Tânia Shibata - Meter Group
- 14h25 – 18h00 **Aula prática:** Fabricação de balas de goma de amido, gelatina e pectina
Ana Lúcia Fadini e Marise Bonifácio Queiroz