

TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE DRAGEADOS DUROS DE AÇÚCAR

Campinas, 5 de junho de 2025

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL

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

PROGRAMA

- 08h30 – 09h00 Recepção e entrega do material
- 09h00 – 10h00 **Aula teórica:** Introdução à tecnologia de drageamento
Marise Bonifácio Queiroz
- 10h00 – 10h30 *Coffee break*
- 10h30 – 12h00 **Aula prática:** Etapas de selagem, engrossamento e 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