

## ELABORAÇÃO DE CERVEJA COM ADIÇÃO DE RESÍDUO DA EXTRAÇÃO DE AMIDO DE CAROÇO DE *PERSEA AMERICANA*

Nadine Ristow (PIBITI/CNPq/UEPG), Egon Schnitzler (Orientador), egons@uepg.br

Universidade Estadual de Ponta Grossa / Departamento de Engenharia de Alimentos

**Área: Ciências Agrárias; Subárea do conhecimento: Ciência de Alimentos.**

*Palavras Chave: Caroço de abacate, amido, compostos fenólicos, cerveja, análise térmica.*

### Introdução

Apreciada no mundo inteiro, a cerveja é uma bebida alcoólica rica em aminoácidos, minerais, vitaminas e compostos fenólicos, que podem trazer benefícios à saúde quando consumida moderadamente devido ao potencial antioxidante. Estes compostos são oriundos do malte e do lúpulo, porém grande parte deles podem ser perdidos pelo tratamento térmico, oxidação ou ligação com as proteínas. A adição de frutas durante o processamento de cervejas pode contribuir no aumento da estabilidade oxidativa pela incorporação de compostos fenólicos, além de auxiliar no desenvolvimento de sabor e aroma diferenciado. O caroço de abacate se apresenta como alternativa para incorporação na cerveja, correspondendo a 13-16% do peso da fruta, sendo geralmente descartado como resíduo agroindustrial, porém apresenta alto teor de amido, bem como de compostos fenólicos, e principalmente procianidinas apresentando maior potencial antioxidante que a polpa do fruto. Portanto, é possível destinar o caroço de abacate após a extração de amido (valorizando também este subproduto), na elaboração de cerveja para incorporação de conteúdo fenólico e fibras, agregando sabor e nutrientes a essa bebida.

### Problema

Caroços de abacate são considerados resíduos industriais atualmente. Estes subprodutos, possuem potencial antioxidante (compostos fenólicos), são descartados e não há estudos suficientes sobre sua aplicação em produtos alimentícios.

### Solução e Benefícios

A cerveja é uma bebida consumida em todo o mundo em grande escala. Portanto, encaixa-se perfeitamente como base de aplicação para empregar os compostos fenólicos e fibras do caroço de abacate, possibilitando a obtenção de uma bebida mais nutritiva e diferenciada no mercado.

### Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

Microcervejarias estão em constante fase de crescimento e inovação dos produtos, e, dessa forma, poderão empregar este subproduto para o desenvolvimento de novas formulações de cervejas com composição, sabor e cor diferenciadas.

### Considerações Finais

A pesquisa desenvolvida obteve bons resultados, com incorporação de fenólicos satisfatória, além de conferir coloração característica e atrativa à bebida. Conclui-se que este estudo possibilita agregar valor a um resíduo agroindustrial, inovando-se em produtos, e desenvolvendo novas formulações para um mercado altamente competitivo e de novas exigências.

### Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

Laboratório  Mercado  
 Scale-up (mudança de escala)  Protótipo

### Agradecimentos

Ao CNPQ pelo suporte financeiro, ao meu orientador e à co-orientadora pelo ensino e dedicação junto ao desenvolvimento da pesquisa.

### Contato Institucional

Universidade Estadual de Ponta Grossa  
DEA – Departamento de Engenharia de Alimentos UEPG

**Telefone:** (42) 3220-3000 / (42) 3220-3768

Home page: <http://www.uepg.br/>