

CARACTERÍSTICAS DE CERVEJAS ELABORADAS COM LEVEDURAS PRESENTES EM VEGETAIS.

Caio Sérgio Sprotte da Fonseca (PIBIT/FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA/UNICENTRO), Felipe Correa da Silva (UNICENTRO), Osmar Roberto Dalla Santa (Orientador), odallasanta@unicentro.br

Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO/Departamento de Engenharia de Alimentos - DEALI

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

Palavras Chave: *Cerveja; Fruit lambic; Amora negra (Morus nigra); Guabiroba (Campomanesia xanthocarpa);*

Introdução

A cerveja é uma das bebidas alcoólicas mais ingeridas no mundo, pode ser constada na alimentação humana desde 8000 a.C. Possui grande aceitação popular devido as suas características perceptuais, aliado as suas vantagens para a saúde, devido ao elevado teor de compostos antioxidantes, fibras, minerais e vitaminas, boa quantia nutritiva e as diferentes formas de apresentação.

Na produção da bebida podemos dividir em grupos de cerveja onde encontramos estilos de cerveja com diferente aromas e amargor, e diversos ingredientes como ervas, frutas e outras plantas.

As Diretrizes de Estilo classificam a cerveja cuja fermentação é realizada a partir de adição de frutas *in natura*, que possuem leveduras em sua superfície, como Fruit Lambic.

Problema

A tendência do mercado cervejeiro brasileiro é a segmentação, pois os consumidores estão mais interessados em experimentar produtos diferenciados, assim, os diversos tipos de cerveja existentes estão mais acessíveis. e os fabricantes são estimulados a produzir e disponibilizar inúmeras variações da bebida no mercado, buscando atender esse novo desejo do consumidor, de um produto de qualidade marcante e com novas experiências.

Solução e Benefícios

Segundo o Manual de Oslo no Brasil vem ocorrendo um fenômeno interessante, em que as microcervejarias estão se tornando autênticas através de inovações das receitas, cuidando da expansão da cultura cervejeira pois estão desenvolvendo algumas cervejas personalizadas com ingredientes típicos de determinada região, como frutas e vegetais.

A utilização de frutas e vegetais na produção de cerveja garantem uma doçura residual, aroma e sabor característico. Aumenta o caráter vinoso à cerveja, por meio de uma maior gama de compostos aromáticos. Portanto, utilização de frutas tropicais como adjunto no processo da cerveja vem de encontro a uma necessidade de mercado considerando a importância dessa bebida no Brasil.

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

Existe uma grande variedade de plantas com potencial fermentativo, gerando grande interesse dos consumidores que visam produtos novos e diferenciados e da indústria para suprir essa demanda. Portanto, a importância de pesquisas relacionadas as atividades biológicas das plantas tem aumentado.

A presente pesquisa possibilitou avaliar a ação fermentativa da amora e da guabiroba em um mosto simples, onde pode-se substituir o fermento industrializado por leveduras presentes na superfície dos vegetais, gerando cervejas com novos aromas e sabores. Pode-se ressaltar que o Paraná, produz grande quantidade de amoras e guabirobas o que torna a produção mais acessível.

Considerações Finais

Com a pesquisa foi possível verificar que a adição de vegetais altera os atributos sensoriais da cerveja, o que possibilita adicionar quantidades diferentes de vegetais, com a finalidade de produzir um novo produto.

Os pontos que precisam de mais estudos são: a alteração da acidez e o melhoramento do processo de fermentação e maturação com a amora. Com a guabiroba obteve-se boa fermentação, com redução da acidez e boa clarificação.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

(X) Laboratório () Mercado
() *Scale-up* (mudança de escala) () Protótipo

Agradecimentos

Agradeço a Fundação Araucária pelo apoio financeiro.

Contato Institucional

Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO
Departamento de engenharia de Alimentos – DEALI
odallasanta@unicentro.br
(42)3629-8317