

CARACTERIZAÇÃO DO EXTRATO, PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL E ANÁLISE SENSORIAL

Guilherme Anderson (PIBITI/CNPq-UNICENTRO), guidevd@gmail.com, Dr. Carlos Ricardo Maneck Malfatti, crmalfatti@gmail.com

Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO/Departamento de Educação Física

Número da área de conhecimento (CNPq): 4.00.00.00-1

Sub-área do conhecimento (CNPq): 4.01.01.06-1

Palavras-Chave: *Baccharis dracunculifolia*, witbier, cerveja.

Introdução

A cerveja é a bebida alcoólica mais consumida no mundo, participando da mesa de muitos brasileiros, sendo um dos países que mais produz no ranking mundial. O presente trabalho desenvolve uma *Witbier*, com extrato de *Baccharis dracunculifolia* e raspas de limão, investindo nas propriedades medicinais da planta, buscando adequar uma cerveja à dieta de pessoas diabéticas.

Problema

O presente projeto faz parte de uma ampla pesquisa de desenvolvimento de produtos em prol da saúde humana, buscando encontrar opções que visam melhorar a qualidade de vida de pacientes com doenças crônicas não transmissíveis (DCNT's), com o princípio de permitir que diabéticos possam manter antigos hábitos, tendo como finalidade principal a obtenção de um produto com quantidades satisfatórias de compostos fenólicos.

Solução e Benefícios

A produção da cerveja foi realizada em parceria com uma cervejaria local, na cidade de Guarapuava, utilizando uma receita de witbier, alterando a utilização de coentro por extrato de *Baccharis dracunculifolia*, foram realizadas análises físico-químicas no produto final por meio do equipamento Alcolyzer Beer, obtendo os seguintes resultados: 4,26 (%v/v) de álcool, 3,33 (%w/w) densidade original, 1,74 (%w/w) densidade aparente, grau real de fermentação 67,7%, 82,51 %w/w ADF, 148,79 calorias (kJ/100ml). Foi realizada uma análise sensorial de aceitação por escala hedônica de 1 a 9, iniciando com desgostei muitíssimo até gostei muitíssimo avaliando os atributos sabor, aparência e odor, juntamente com a intenção de compra com escala hedônica de 1 a 5, certamente não compraria até certamente compraria. Os resultados obtidos com as médias das notas foram de 7,33 para sabor, 7,45 para aparência, 7,466 para odor e 4,07 para intenção de compra. Os valores apresentaram ótima aceitação dos julgadores, que foram ao todo 105 pessoas não treinadas.

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

A tecnologia desenvolvida apresenta um cerveja leve, refrescante, que combina perfeitamente com o clima tropical do Brasil, apresentando inovação na troca do coentro normalmente utilizado na produção de witbier por extrato de alecrim. De acordo com os resultados da análise sensorial, é uma bebida com grande potencial de compra, além de atualmente já ser comercializada e possuir uma quantidade considerável de vendas pela cervejaria.

Considerações Finais

A tecnologia desenvolvida obteve excelentes resultados sensoriais e físico-químicos, alcançando o objetivo principal, possui grande potencial de mercado, apesar de não ser permitido associar seu uso à benefícios à saúde, uma vez que essa associação é proibida pela ANVISA.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

O presente projeto apresenta o desenvolvimento completo da tecnologia, que atualmente já é empregada no mercado cervejeiro com comercialização na cidade de Guarapuava, PR.

Agradecimentos

Agradecimento em especial a Unicentro pelo incentivo à pesquisa, juntamente ao CNPq, com o incentivo financeiro para o desenvolvimento de pesquisa e inovação.

Contato Institucional

Universidade Estadual do Centro-Oeste
Departamento de Educação Física
dedufg@yahoo.com
(42) 3629-8132