VII EAITI 2017
ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO TECNOLÓGICA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
09 e 10 de novembro de 2017

DESENVOLVIMENTO DE UMA FORMULAÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL TIPO *LAMBIC*

Rainhard William Kreucher (PIBITI/CNPq/Universidade Estadual do Centro-Oeste), Osmar Roberto Dalla Santa (Orientador), odallasanta@unicentro.br

Universidade Estadual do Centro-Oeste/Departamento de Engenharia de Alimentos

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos
Palavras Chave: *cerveja, fermentação espontânea, fruit lambic, amora, araçá*

Resumo

A oferta de cervejas especiais, com características sensoriais peculiares e complexas, depende de alterações no processo de fabricação ou pela utilização de novos ingredientes e leveduras. O diferencial das cervejas artesanais obtidas neste projeto está relacionado com desenvolvimento de novos produtos, o que contribui com a diversificação da oferta de cervejas para os consumidores. O presente trabalho objetivou produzir cerveja por fermentação espontânea com adição de frutas regionais (*fruit lambic*). Pelos dados obtidos verificou-se que é possível utilizar amora e araçá para a produção de cerveja do estilo *fruit lambic*.

Introdução

O desenvolvimento do setor de microcervejarias é uma tendência que vem ganhando força no Brasil, com taxas de crescimento superior ao mercado das tradicionais cervejas lagers das grandes cervejarias. As microcervejarias artesanais elaboram produtos diferenciados, com características peculiares visando atingir determinados nichos de consumidores. O estilo *fruit lambic* possui características sensoriais peculiares, bem como, são adicionadas das propriedades que atribuídas a fruta. Neste escopo, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver cerveja artesanal estilo *fruit lambic*.

Material e Métodos

O mosto (20 L) utilizado para a produção da cerveja tipo *lambic* foi preparado a partir de malte pilsen, malte de trigo, malte pale ale e adição de lúpulo Saaz. As frutas foram adicionas após o resfriamento do mosto. A fermentação espontânea ocorreu em temperatura ambiente (20-24ºC) até a atenuação desejada. As cervejas foram gaseificadas por carbonatação forçada ou por refermentação na garrafa.

Resultados Obtidos

Pela análise dos dados das amostras das cervejas elaboradas neste estudo, verificou-se que o processo fermentativo foi eficiente, levando a atenuação do mosto até densidade final (FG) de 1.008 para a formulação com amora e 1.012 para a formulação com araçá. Assim, pode-se afirmar que as espécies dos micro-organismos indígenas, presentes a microbiota nativa das frutas, responsáveis pela fermentação, foram eficientes no consumo dos açucares presentes no mosto.

A eficiência do processo fermentativo refletiu no teor alcoólico das formulações, com quantidades de 6,30 e 7,20% para cervejas com amora e araçá, respectivamente.

As O pH das amostras de cervejas variaram de 4,32 a 4,53, estes valores estão próximos da maioria dos estilos de cervejas, entretanto, as *lambics* em geral, têm pH inferior a 4,0, devido a formação dos ácidos orgânicos, principalmente ácido láctico e acético, durante o processo fermentativo.

Em relação aos sólidos totais, a formulação com amora possui 3,78% e a com araçá 6,07%. A quantidade maior de sólidos totais na formulação elaborada com araçá, está relacionada com sua maior densidade final, e provavelmente, com a presença de componentes da fruta no produto final não metabolizados.

Avaliações sensoriais preliminares realizadas por *beer sommeliers* foram positivas, entretanto, foi destacado a necessidade de maturação, primordial para este estilo.

Conclusão

Pelos dados obtidos, a adição de amora e araçá na fabricação de cerveja *fruit lambic* é uma possibilidade viável, o que permite obter cervejas com características sensoriais peculiares, valorizando produtos regionais e contribuindo com a diversificação da oferta de cervejas artesanais. Testes sensoriais adicionais, após a maturação (1-3 anos), são necessários para avaliar as características finais destes produtos.

Agradecimentos

À Unicentro por possibilitar o desenvolvimento deste projeto e ao CNPq pela concessão de bolsa

SENAI. Departamento Regional do Estado do Rio de Janeiro. *Tecnologia Cervejeira*. Rio de Janeiro, 2014.

Webb, T.; Beaumont, S. *Atlas mundial da cerveja: O guia essencial da cerveja ao redor do mundo* (Tradução Andreia Moroni. et al.). Rio de Janeiro, Agir, 2012.

Mega, J.F.; Neves, E.; Andrade, C.J. A produção de cerveja no Brasil. *Revista CITINO – Ciência, Tecnologia, Invomação e oportunidade*, 2011, 1, 21.