

Análises físico-químicas das matérias primas utilizadas na produção da cerveja artesanal

Eduarda Neres Caixeta: Graduanda em Engenharia Química – UNIPAM (e-mail: eduardanc@unipam.edu.br)

Renata Nepomuceno Cunha: Professora orientadora – UNIPAM (e-mail: renatanepc@unipam.edu.br)

Resumo: Estima-se que o homem começou a utilizar bebidas fermentadas há 30 mil anos, a mesma foi desenvolvida paralelamente aos processos de fermentação de cereais. A legislação brasileira vigente define cerveja como sendo a bebida obtida pela fermentação alcoólica de mosto, oriundo de malte de cevada e água potável, por ação de levedura, com adição de lúpulo. A matéria-prima da cerveja é o malte, geralmente do tipo *pale ale*, a água e o lúpulo. Dentro desse contexto, as características físico-químicas dessas matérias-primas são um dos fatores mais importantes na qualidade final do produto. O presente trabalho tem como objetivo principal avaliar as propriedades físico-químicas e bromatológicas das matérias-primas da cerveja artesanal, com o intuito de avaliar se as mesmas favorecem a qualidade do produto. Para avaliações físico-químicas da água, foram realizados os ensaios experimentais de determinação do pH, alcalinidade total e dureza. Já para as determinações das características físico-químicas do malte, foram feitas as análises de distribuição granulométrica e as análises bromatológicas como teores de umidade, fibras, lipídios e proteínas. Os resultados foram satisfatórios, obtendo-se, para a água, pH de 5,57, alcalidade total de 0,10 mg/L e dureza total de 0,14. Nota-se pela caracterização granulométrica que as maiores frações obtidas para as partículas foram as situadas entre as peneiras de 9 a 16 mesh. Ressalta-se que granulometrias muito finas favorecem a transformação do amido em açúcares por meio das enzimas, entretanto, afetam de modo desfavorável, dificultando a filtração. Por meio das análises bromatológicas, verifica-se o baixo teor de umidade dos grãos de malte apresentando 9,85 % de umidade. Para os teores de fibra bruta, obteve-se o valor de 19,23%, para lipídios, foi obtido teor de 1,37% e proteína bruta total obteve-se o valor de 8,86%. Confrontando-se com a literatura, verifica-se que as matérias-primas utilizadas no processo de fabricação de cerveja artesanal apresentaram valores satisfatórios, dentro dos valores previstos e de acordo com as normas técnicas estipuladas para as análises da água. A partir dos resultados obtidos para o malte, infere-se que o mesmo possui características que favorecem a qualidade do produto final.

Palavras-chave: Cerveja Artesanal. Análises físico-químicas. Análises Bromatológicas. Matérias-primas.