



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrolina

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Elaboração de cerveja artesanal estilo “Weissbeer” com abacaxi

Kathianny Neris De Castro¹; Marcos Dos Santos Lima²; Débora Andrade Lima³.

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: kathianny.neris@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato:marcos.santos@ifsertao-pe.edu.br;

3- If-Sertao-PE Campus Petrolina;

RESUMO

Introdução: O mercado de cerveja artesanal só cresce com o passar dos anos, e um dos motivos desse aumento é a qualidade e sofisticação agregada na elaboração dessa bebida, apresentando um produto distinto se comparado as grandes empresas desse setor. Engloba diversos estilos, dentre eles, a cerveja frutada sendo crescente no mercado mundial, se tornando um segmento atrativo e diferenciado, essa inclusão de frutas na bebida promove a adição de compostos bioativos na sua composição. **Objetivos:** A pesquisa teve como objetivo principal produzir uma cerveja artesanal que apresentasse compostos bioativos originados do abacaxi, como também quantificar os compostos fenólicos e medir a atividade antioxidante in vitro dos produtos elaborados. **Metodologia:** A formulação da cerveja foi elaborada pelo mestre cervejeiro e teve sua produção realizada no laboratório de bebidas do Campus Petrolina. Realizou-se as análises para detecção de atividade antioxidante, usando os métodos químicos: ABTS (2,2'-azino-bis(ácido 3-etilbenzotiazolino-6-sulfônico)), DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazila) e FRAP(poder antioxidante de redução de ferro), para os compostos fenólicos totais o método de Folin-Ciocalteu e HPLC-DAD **Resultados:** Com isso, obteve-se como resultado uma possível comparação entre as cervejas com e sem o suco de abacaxi, onde observou-se um aumento significativo da atividade antioxidante, promovendo um acréscimo dos compostos fenólicos catequina (5.89 mg/L), epicatequina (5.55mg/L), procianidina B1 (7.85 mg/L), ácido p-cumárico(2.14 mg/L) e ácido siríngico (4.35mg/L). **Considerações Finais:** Por fim, pode-se concluir que a cerveja com o suco da fruta, atendeu as expectativas esperadas, comprovando que o uso do abacaxi, aumenta significativamente a atividade antioxidante e os compostos fenólicos na cerveja de trigo. Alguns resultados apresentaram variações, que podem estar relacionadas com fatores externos como temperatura e processamento. Apesar dessas instabilidades, a bebida ainda assim apresentou pontos positivos e pode ser considerada um produto funcional.

Palavras-chave: Atividade antioxidante in vitro; Compostos fenólicos; Abacaxi; Cerveja artesanal; Produto funcional.

Modalidade: PIBIT

Campus: Petrolina