



ELABORAÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL COM FARINHA DA MANDIOCA E MEL DE ABELHA

Andressa Adriana de BarrosAlves¹; Arão Cardoso Viana²; Rafaela Amorim Nunes³; Rebeca Pinho da Silva⁴; Vitoria Morganna de Souza Freitas⁵; Marcos dos Santos Lima⁶

Orientando(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: andressa.alves@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: arao.viana@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mails: rafaela.amorim@aluno.ifsertao-pe.edu.br³; rebeca.pinho@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁴; vitoria.morganna@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁵; marcos.santos@ifsertao-pe.edu.br⁶

RESUMO

A cerveja é uma bebida fermentada consumida largamente no mundo, possuindo diversos estilos diferentes no qual descreve características e particularidades regionais de onde é elaborada. Para elaboração de alguns estilos, são usados adjuntos que auxiliam no processo de fermentação para otimizar o custo de sua produção. Dessa forma o presente trabalho teve como objetivo desenvolver um processo de fabricação de cerveja artesanal utilizando a farinha da mandioca amarela e mel de abelha como adjuntos de fermentação e promissores de características sensoriais. O experimento foi realizado no laboratório de bebidas do IFSertãoPE Campus Petrolina, na qual a cerveja foi produzida passando pelos processos de moagem do malte pilsen, mosturação, lavagem, adição do lúpulo, resfriamento, fermentação, maturação e envase. Foi utilizada a levedura comercial estilo lager S-23 (marca) para processo de fermentação da bebida. No processo de mosturação, foi utilizado as proporções de: 20% de farinha de mandioca, 1,5% de mel de abelha em substituição do malte equivalente a 30 % de malte do total usado como fonte de carboidratos fermentáveis, estando os valores adicionados dentro dos limites estabelecidos pela legislação. As amostras da farinha foram submetidas a análises físico-químicas e a amostra da cerveja foi analisada por CG-EM para avaliação dos aromas. Em relação às análises físicos químicas da farinha da mandioca, sendo: umidade 10,24%; amido 83,64%; minerais 1,17%; fibra bruta 1,33%. A mesma encontrou-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação sendo classificada como: seca, fina e de baixa acidez. Já em relação aos aromas descritores as substâncias encontradas em maiores quantidades foram: ácido hexanóico, 2-etilo, ácido octanóico, éster etílico, álcool feniletil, ácido hexanóico, éster etílico, em que apresentaram aromas característicos de mel, especiarias e frutas, sendo eles característicos do estilo American Lager conforme o guia de estilos de cervejas (BJCP).

Palavras-chave: American lager; fermentação; abelha; Etanol; Bebida..

Modalidade: PIBITI

Campus: Petrolina

Agradecimentos: Agradecimentos: Agradeço ao Cnpq pela a bolsa que foi fundamental para a realização dessa pesquisa, aos professores Arão Cardoso Viana e Marcos dos Santos Lima pela orientação e disponibilidade durante a realização desse projeto.