



Avaliação de Compostos Voláteis Produzido por diferentes Leveduras para Elaboração de Cervejas Artesanais

Vitoria Morganna de Souza Freitas¹; Arão Cardoso Viana²; Julia Siqueira Gome³; Ana Beatriz Martins⁴;
Andressa Adriana de Barros Alves⁵; Marcos dos Santos Lima⁶

Orientando(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: vitoria.morganna@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: arao.viana@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mails: julia.siqueira@aluno.ifsertao-pe.edu.br³; ana.beatriz1@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁴; andressa.alves@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁵; marcos.santos@ifsertao-pe.edu.br⁶

RESUMO

A produção de cervejas artesanais vem crescendo conforme o passar dos anos, devido a sua facilidade para fabricação. As cervejas são classificadas conforme seu estilo, se diferenciando pela sua aparência, sabor e principalmente o aroma. Devido a escolha dos insumos e das leveduras que são utilizadas na elaboração, estas não são apenas responsáveis pela formação do álcool, mas também pela produção dos compostos voláteis os quais podem ser desejáveis do estilo ou não. O objetivo deste trabalho foi analisar qual o melhor procedimento fermentativo e a identificação dos compostos voláteis de três tipos diferentes de leveduras comerciais, T-58, M-15 e US-05 em duas temperaturas de 18°C e 22°C durante a fermentação, sendo uma dessas leveduras comerciais própria do estilo da cerveja Blonde Ale. Para a realização do estudo dos compostos produzidos por diferentes leveduras, foram utilizados análises de instrumentação e condições cromatográficas para a identificação dos compostos orgânicos voláteis por CG-EM HEADSPACE, e Análises Físico-químicas clássicas (sólidos solúveis, pH, densidade, cor e acidez titulável), conforme métodos do Instituto Adolfo Lutz, sendo realizada as análises nos laboratórios do IF Sertão PE, Campus Petrolina. Os resultados obtidos das análises físico-químicas das cervejas apresentaram valores conforme o estilo da cerveja. Em relação às análises da cromatografia gasosa todas as três leveduras obtiveram uma boa produção de aromas específicos desejáveis durante a fermentação, mesmo duas delas não sendo indicadas para o estilo Blond ale. A levedura M-15 na temperatura de 22°C obteve o maior número de substâncias quando comparada com as demais, tendo duas substâncias majoritárias a 1-Butanol 3-methyl e 1-Butanol, 3-metil-, acetato. Desta forma, é possível verificar que a escolha da levedura e sua temperatura de fermentação influenciam no perfil aromático da cerveja estudada, sendo fator primordial seguir os parâmetros de produção para garantir a qualidade final do produto, como também a conformidade dos descritores aromáticos do estilo da cerveja.

Palavras-chave: Blond Ale ; Aromas ; Temperatura de fermentação;

Modalidade: PIBIC

Campus: Petrolina

Agradecimentos: Agradeço ao o órgão CNPq pela disponibilidade da bolsa para realização desse trabalho pois possibilitou que ela fosse executada, professor Arão Cardoso Viana , por todo o apoio , correções e ensinamentos que me permitiu desenvolver as análises com um melhor desempenho. Obrigada por toda paciência contida.