

ELABORAÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL COM SUCO E AROMA NATURAL DE MAÇÃ

Daniel A. Kuckmanski¹; Francine Kruchinski Bandieri¹; Paloma Varisa¹, Robson Sutil¹
Tainara Padilha de Oliveira¹; Vinicius Calliari²⁻³; Hudson Couto do Amparo²; Fabiana
Andreia Schäfer De Martini Soares²; Edson Luiz de Souza²
¹ Acadêmicos do Curso Engenharia de Alimentos da Universidade do Oeste de Santa
Catarina, Videira.

² Docentes do Curso de Engenharia de Alimentos, Biotecnologia Industrial, Nutrição e
Farmácia e Bioquímica da Universidade do Oeste de Santa Catarina, Videira

³ Pesquisador da Epagri. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa
Catarina, Videira.

Resumo

A cerveja é a bebida alcoólica mais consumida no mundo. Estando bem relacionada com festividades e comemorações, essa bebida contém uma variedade de compostos bioativos, vitaminas e minerais, capazes de promover benefícios, quando a sua ingestão é feita de maneira moderada. O mercado está a cada dia buscando produtos diferenciados e até exclusivos. Surge assim, o campo das cervejas artesanais. Observa-se um aumento considerável pela procura e desenvolvimento de novos produtos biotecnológicos na área de alimentos e, no caso da cerveja, a presença de produtos diferentes dos que seguem a Lei da Pureza Alemã. O objetivo foi desenvolver uma formulação de cerveja artesanal do estilo witbier com aroma e suco natural de maçã. As witbier são geralmente vendidas como

acompanhamento para sobremesas. Seu aroma e sabor são agradavelmente cítricos e secos. Foram realizadas análises físico-químicas (pH, teor alcoólico, acidez total, acidez volátil, acidez fixa, cinzas, extrato real, extrato primitivo e açúcares totais) e microbiológicas (contagem total padrão, contagem de fungos e leveduras, contagem de enterobactérias e contagem de *Staphylococcus aureus*), estando de acordo com a legislação. Foram realizados, também, testes de aceitação sensorial (aparência global, sabor, cor, aroma, amargor, carbonatação, espuma, doçura), apresentando resultados satisfatórios, sendo a formulação com 0,8% de suco concentrado de maçã e 0,5 % de aroma natural de maçã a de melhor aceitação.

Palavras-chave - Cerveja artesanal. Maçã.

E-mails - fabiana.soares@unoesc.edu.br