

UTILIZAÇÃO DE LEVEDURAS AUTÓCTONES NA PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL

Pesquisador(es): PEREIRA VELHO, Nicolý; SOUZA, Edson Luiz de; Soares, Fabiana Andreia Shafer de Martini

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: A cerveja é uma bebida de ampla produção e consumo no mundo, conhecida desde os tempos remotos em diversos países, que pode ser definida como sendo uma bebida carbonatada de baixo teor alcoólico, preparada a partir da fermentação por leveduras do malte de cevada, contendo lúpulo e água de boa qualidade. Atualmente, as leveduras são usadas numa ampla faixa de processos fermentativos visando a produção dos mais variados tipos de produtos. O objetivo deste trabalho foi coletar, isolar, selecionar e avaliar a levedura e a cerveja produzida. As leveduras encontradas em frutos de ameixeiras da espécie *Prunus salicina*, em pomar no interior do município de Videira – Santa Catarina. A cerveja foi produzida no laboratório de pesquisa da UNOESC Videira, foram avaliadas físico-químicas, microbiológicas e sensorialmente. A análise sensorial foi realizada por 41 provadores, onde eles receberam uma ficha e avaliaram (cor, turbidez, espuma, carbonatação, aroma gosto, amargor, avaliação global e intenção de compra). Após análise dos resultados, observamos a aceitação do produto qual foi de 100% e 35 desses provadores optaram pela intenção de compra, simulando o mercado consumidor. Concluímos que a levedura autóctone isolada e testada nessa pesquisa tem potencial para o desenvolvimento da cerveja artesanal tipo Pale Ale.

Palavras-chave: Análise Físico-Química. Análise Microbiológica. Características Sensoriais. Fermentação Espontânea. Pesquisa Quantitativa.

E-mails: nicolypereiravelho@outlook.com; edson.souza@unoesc.edu.br.

