



## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO – QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE CERVEJA CATHARINA SOUR COM ADIÇÃO DE BLUEBERRY**

Pesquisador(es): HOLLAS, Fernanda; GEREMIAS, Rodrigo

Curso: Engenharia Química

Área: Ciências Exatas e da Terra

Resumo: Os compostos fenólicos são obtidos naturalmente a partir dos metabólitos das plantas de forma a estarem presentes em vegetais, frutas, castanhas, sementes, flores e cascas. Os mirtilos estão entre as frutas mais bem reconhecidas pelo seu potencial na saúde do ser humano. Muitas dessas qualidades são atribuídas devido aos seus compostos bioativos. Uma das muitas aplicações dessa fruta é na cerveja artesanal cujo mercado tem crescido cada dia mais. A cerveja do tipo Catharina Sour tem origem no estado de Santa Catarina e é equivalente ao estilo alemão Berliner Weisse. A acidez é comum entre os estilos, porém na Catharina Sour há a adição de alguma fruta. Neste trabalho, realizou-se a fabricação de cerveja artesanal do tipo Catharina Sour com adição de blueberry, bem como os testes antioxidantes para validação dessas propriedades nesse produto. Os testes físico-químicos do produto mostraram que a cerveja obtida estava dentro dos padrões regulamentados pela Anvisa. O teste de coloração mostrou que a adição de mirtilos à cerveja forneceu uma coloração escura, trazendo coloração arroxeada. O teste de polifenóis apresentou uma concentração de 472,11mg/L para a cerveja sem adição de frutas, 869,89mg/L para extrato hidro alcólico de mirtilos 10% e 506,55mg/L para a cerveja com adição da fruta. Percebe-se que houve um aumento considerável da concentração de polifenóis da cerveja frutada em relação à cerveja sem adição. Portanto, a adição de blueberry à cerveja artesanal é capaz de melhorar a capacidade antioxidante do produto.

Palavras-chave: Cerveja artesanal. Blueberry. Capacidade Antioxidante.

E-mails: fernanda.fariash@hotmail.com; rodrigo.geremias@unoesc.edu.br