



ESTUDO DAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DO HIDROLISADO DO BAGAÇO DAS CERVEJAS DO TIPO LAGER E PILSEN

Pesquisador(es): GEREMIAS, Rodrigo; MILANI, Heloísa De Bortoli; HOLLAS, Fernanda Farias

Curso: Engenharia Química

Área: Ciências da vida e saúde

Resumo: O grão gasto de cervejaria, em inglês, BSG (brewers' spent grain) é uma opção pertinente no âmbito alimentício devido a fatores como seu baixo custo e vasta disponibilidade e quantia de fibras e proteínas. Esse reaproveitamento é uma alternativa importante na diminuição do impacto ambiental. O presente estudo foi desenvolvido com o intuito de analisar diferentes combinações de amostras para evidenciar pontos fundamentais na melhoria do material fabricado. Alguns cuidados tornam-se necessários na preparação e conservação desse material para que o mesmo alcance maior qualidade e aplicabilidade. A variação entre distintas cervejas, reações de hidrólise e características químicas e físicas do processo afetam o aspecto final e por esse motivo, é a associação entre esses fatores que irá formar o produto conforme desejo da indústria. Para isso, análises prévias como capacidade de retenção de água e de óleo e capacidade emulsificante, apresentadas neste artigo, tornam-se imprescindíveis.

Palavras-chave: Malte. Cerveja. Hidrólise. Reaproveitamento.

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