



ANALISE DE UM PROCESSO FERMENTATIVO NO DESENVOLVIMENTO DE UMA CERVEJA A PARTIR DE UMA LEVEDURA AUTÓCTONES PROVINDA DE PERAS.

Pesquisador(es): SANTOS, Larissa Fernanda dos; RINALDI, Carolina; SOUZA, Edson Luiz de; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: Nutrição

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: Durante os últimos anos, houve um crescente aumento de pesquisas que buscam entender a dinâmica fermentativa de leveduras que habitam as domas de fermentação alcoólicas. Os trabalhos apresentados elucidam questões importantes, entre os quais as características básicas para que uma levedura permanecesse em um dado processo. Seguindo este contexto este trabalho teve como finalidade contribuir para conhecimentos de novas cepas de leveduras e aplicando está em conhecimentos com fermentação em mosto cervejeiro a fim de se desenvolver um cerveja com esta levedura. Para tal foi feito fermentações espontâneas de peras proveniente da região. Desta fermentação foi isolado, identificado morfológicamente, e separado as possíveis leveduras. Da levedura isolada foi escolhida a que mais ficou parecida com uma célula de levedura convencional para avaliar a curva de crescimento da mesma em comparação a curva da levedura *Saccharomyces* comercial. Após a levedura passou por teste piloto de micro fermentação com análises físico-químicas de açúcar, densidade, pH, acidez, sólidos suspensos, contagem de leveduras, amargor, cor, extrato real, extrato primitivo, grau de fermentação e álcool, com os resultados mostraram que esta levedura é ótima para fermentação de cerveja. As cervejas foram submetidas à avaliação sensorial onde foi avaliado os seguintes atributos: aparência, cor, aroma, sabor e avaliação global, sendo que a maioria dos avaliadores qualificaram a cerveja como adorável em todos os quesitos. Palavras-chave: Levedura autóctones. Isolamento. Fermentação.

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