



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

ANÁLISE DE UM PROCESSO FERMENTATIVO NO DESENVOLVIMENTO DE UMA CERVEJA SESSION INDIAN PALE ALE (IPA) COM *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* E ERVA CIDREIRA.

MUNARI, Maria Luiza¹; SOUZA, FILLIPON, Luis Felipe²; Edson Luis³; SOARES, Fabiana Andreia
Schäfer De Martini³

1. Discente do curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC);
2. Discente do curso de Biotecnologia Industrial, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC)
3. Docente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: Com o crescimento do número de cervejarias no Brasil, as cervejas artesanais vêm tendo um grande destaque no mercado, através do seu diferencial no produto final, abrindo campo para o estudo e aplicação de novas alternativas no seu processo, as características de sabor e aroma de qualquer cerveja estão determinadas de forma preponderante pelo tipo de levedura utilizada e até mesmo adjuntos como a erva cidreira (*Lippia alba*, Verbenaceae). **Objetivo:** avaliar o processo fermentativo para a elaboração de uma cerveja Session IPA com *Saccharomyces cerevisiae* e erva cidreira, através de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. **Método:** Para o desenvolvimento da cerveja foram avaliados quatro tratamentos, sendo um deles o controle, e os demais tratamentos com a adição de erva cidreira no início da fermentação, maturação e no primer do envase. Para avaliação do processo fermentativo foi realizado análises microbiológica, físico-química e uma avaliação da sua aceitabilidade no mercado através de análises sensoriais. **Resultados:** As amostras não apresentaram diferenças significativas nas avaliações microbiológicas e físico-químicas, dentre os parâmetros avaliados durante o processo fermentativo ou após dois dias de maturação a 0 C. A velocidade máxima de crescimento verificada foi 0,59 h⁻¹ e variações observadas nos parâmetros cinéticos de diversas pesquisas podem ser atribuídas a fatores como: cepa de levedura, operação do reator, temperatura e substrato, o que acarreta alterações no tempo de fermentação. **Conclusão:** Podemos concluir que os testes com a adição de cidreira na maturação e no primer do envase, tiveram mais aceitabilidade perante as análises estatísticas tendo grande potencial de venda. Em pesquisas futuras realizar análises com mais precisão dos valores e análise sensorial com especialistas na área estudada obtendo resultados profissionais.

Palavras-chave: Análises físico-química; Análises microbiológica; Parâmetros cinéticos; Session IPA.



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

Contato: Fabiana Andreia Schäfer De Martini Soares, fabiana.soares@unoesc.edu.br.

Agradecimentos: A autora Maria Luiza Munari agradece ao Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU) pela concessão de bolsa de iniciação científica.