

Avaliação Físico-Química de cervejas artesanais tipo "Pale Ale" comercializadas em Fortaleza - Ceará

COSTA, B.P.¹
PINTO, L. I. F.²
ZAMBELLI, R. A.¹
SOUSA, C.R.V.³
Miranda, K. W. E.⁴
SANTOS-JUNIOR, E. C.⁵
Pontes, D. F.⁶
BASTOS, M.S.R.⁷
LOURENCO, L. B. V.⁸

¹Universidade Federal do Ceará

²Instituto Federal do Maranhão / IFMA

³Tecnologia de alimentos - Universidade Federal do Ceará - Universidade Federal do Ceará

⁴Universidade Federal do Ceará, Departamento de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

⁵Departamento de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos -UFC

⁶Departamento de Tecnologia de Alimentos (UFC)

⁷Bolsista produtividade CNPq / EMBRAPA

⁸Departamento de Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal do Ceará - Universidade Federal do Ceará

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

Cervejaria
LEGISLAÇÃO
QUALIDADE

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

O mercado cervejeiro brasileiro vem crescendo gradativamente, mas o seu marco representativo está nas cervejas tipo Pilsen. bebida de sabor suave. Os consumidores estão buscando por produtos

pouco adoçadas a cervejas com sabor seco. As análises de acidez e cinzas não apresentaram diferença estatística ($p < 0,05$). As análises físico-químicas realizadas nas dez amostras de cerveja apresentaram diferenças estatísticas ao nível de significância de 5%, mas as cervejas atenderam a legislação brasileira para bebidas fermentadas.

