

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJAS DE BAIXA FERMENTAÇÃO ADQUIRIDAS NO COMÉRCIO DE FORTALEZA – CEARÁ

LOURENCO, L. B. V.¹
PINTO, L. I. F.²
ZAMBELLI, R. A.³
Miranda, K. W. E.⁴
SOUSA, C.R.V.⁵
COSTA, B.P.⁶
SANTOS-JUNIOR, E. C.⁷
Pontes, D. F.⁸
BASTOS, M.S.R.⁹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal do Ceará - Universidade Federal do Ceará

²Instituto Federal do Maranhão / IFMA

³Universidade Federal do Ceará

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

⁵Tecnologia de alimentos - Universidade Federal do Ceará - Universidade Federal do Ceará

⁶Universidade Federal do Ceará UFC

⁷Departamento de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos -UFC

⁸Departamento de Tecnologia de Alimentos (UFC)

⁹Bolsista produtividade CNPq / EMBRAPA

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

QUALIDADE

Físico-química

Pilsen

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

apresentar valores acima de 0,5% de álcool. Os valores de pH das amostras, em torno de 4,0 e 4,5, caracterizou-as como produtos pouco ácidos. Quanto aos extratos, houve diferença significativa ($p < 0,05$) devido às diferenças de concentrações de malte e outros adjuntos cervejeiros. Para os valores de açúcares totais, as cervejas apresentaram diferença significativa ao nível de 5%, apresentaram valores que qualificaram as amostras com sabor seco e leve. Já as análises de acidez e cinzas, não diferiram estatisticamente ($p < 0,05$). As oito amostras analisadas, apresentaram-se em acordo com a legislação brasileira vigente para bebidas fermentadas, quanto aos parâmetros avaliados.

