



Categoria: Iniciação Científica

Núcleo temático: Planapo

Caracterização do teor de umidade de compostos fermentados confeccionados a partir de misturas de bagaço de cervejaria com diferentes farelos vegetais

*Larissa Osório da Silva¹, Renato Linhares de Assis²; Leonardo Lopes da Silva³;
José Barbosa de Souza Júnior¹; Adriana Maria de Aquino²; José Guilherme Marinho Guerra²*

¹Graduando em Agronomia, UFRRJ, *larissaosorio.los@gmail.com, josebarbosa.rural@gmail.com;*

²Pesquisador Embrapa Agrobiologia, *renato.assis@embrapa.br, adriana.aquino@embrapa.br, guilherme.guerra@embrapa.br;*

³Doutorando em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária, *leonardo_lopessilva22@hotmail.com;*

As flores de lúpulo (*Humulus lupulus* L.) são utilizadas como ingredientes na fabricação da cerveja, responsáveis por conferir características sensoriais à bebida. Trata-se de uma espécie de clima temperado que carece de estratégias de manejo nas condições da região Serrana Fluminense a fim de otimizar o seu cultivo, dentre as quais uma adequada fertilização. O uso de fertilizantes como os compostos fermentados tipo “bokashi” é uma alternativa para atender às demandas nutricionais da cultura. Objetivou-se neste trabalho confeccionar formulações desses compostos, aproveitando-se o teor de umidade natural do bagaço de malte derivado da indústria de cervejaria, com farelos vegetais. O teor de umidade determinará as possibilidades de formulação do composto para a fertilização de cultivares de lúpulo submetidos ao manejo orgânico. Na técnica tradicional para a confecção desses compostos, adiciona-se água não clorada até cerca de 30 a 40% da massa total e uma solução inoculante contendo microrganismos fermentativos (Embiotic[®]). O material é mantido em recipiente hermeticamente fechado por 21 dias, o que torna necessário adaptar este procedimento em proveito da própria umidade contida no bagaço de malte. Os tratamentos constituíram-se da mistura de farelos com diferentes relações C/N: o farelo de mamona (FM), principal fonte de nitrogênio (N), foi combinado ao farelo de cevada (FC), constituinte do bagaço de cervejaria, e a este foi adicionado farelo de trigo (FT) ou casca de café (CC), todos fontes de carbono (C). As variáveis medidas foram os teores de umidade e o pH dos compostos resultantes. A combinação dos ingredientes gerou as seguintes proporções: 30:30:40%; 25:35:40%; 20:40:40%; 15:45:40%; 10:50:40%; 5:55:40%; 0:60:40% de, respectivamente, FT ou CC:FC:FM. As misturas que resultaram compostos com teores de umidade na faixa desejada foram 15FT:45FC:40FM, e 20CC:40FC:40FM, com, respectivamente, 39 e 37% de umidade.

Palavras chave:
lúpulo; cevada; bokashi.