

PRODUÇÃO DE CERVEJA DE TAPEREBÁ

D.A.L. Silva¹, M.F.S. Santana², A.P.P. Correa¹

¹ , UFPA, Belém-PA. deborahalyne21@yahoo.com.br; ² Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA. maristelasantana@gmail.com

RESUMO

O consumo da cerveja é praticado por alguns povos desde 4.000 a.C., dando-se conta da existência de vários tipos de cerveja, produzidas de diferentes maneiras e de diversas combinações de plantas e aromas e o uso variado de mel. Atualmente, são produzidas a partir de água, cevada maltada e lúpulo, fermentados por levedura, podendo ser introduzido no processo outros condimentos ou fontes de açúcar. Sendo possível adicionar sabores de frutas, porém, neste caso, a introdução de polpa apresenta índices mínimos em relação ao processo em grande escala. Baseado nisso, produziu-se cerveja com polpa de taperebá, fruta largamente consumida por ser uma bebida típica amazônica e de boa aceitação entre o público. Para acompanhar o processo fermentativo foram analisados os seguintes parâmetros: sólidos solúveis totais, temperatura e análise sensorial. Obteve-se uma cerveja com características marcantes e de boa aceitação entre os avaliadores.

PALAVRAS-CHAVES: bebida fermentada, fruta, *Spondia mombin* L, aceitação.

INTRODUÇÃO

A cerveja é uma bebida de origem agrícola, produzida a partir de cereais maltados ou não, como é o milho, trigo e arroz. Trata-se de uma bebida moderadamente alcoólica que se obtém por ação de leveduras selecionadas sobre um mosto resultante da mistura da farinha obtida com a moagem dos cereais junto com água, ao qual é adicionado lúpulo e, ou seus derivados. É uma bebida muito consumida em todo o mundo, rica em hidratos de carbono, vitaminas e outras substâncias benéficas ao nosso corpo. O Brasil é o 4º produtor mundial de cerveja, o sucesso da indústria brasileira deve-se a boa qualidade da bebida e ao clima quente do país.

O objetivo deste trabalho foi a elaboração da cerveja de taperebá desde o preparo até seu envase.

METODOLOGIA

Para elaboração do produto foram adquiridos: cevada, açúcar e o fermento biológico seco (*Saccharomyces cerevisiae*) no comércio local. O lúpulo foi cedido por uma cervejaria do município de Belém. Inicialmente triturou-se a cevada, adicionando cinco litros de água fervendo, descansando a uma temperatura de 68 °C por 80 minutos, seguido de elevação de temperatura a 75 °C por 5 minutos. Seguido da sacarificação do amido em açúcares fermentescível e depois da primeira filtragem da mistura (malte + água). Depois, adicionou-se água secundária a 75 °C o mosto, para recuperar o extrato líquido contido na parte sólida insolúvel. Levando-o a fervura intensa por 90 minutos, adicionando, nesta etapa, o lúpulo, açúcar e a polpa de taperebá. Realizou-se uma nova filtragem para retirar o precipitado de sólidos insolúveis da mosturação e resfriando em banho-maria até uma temperatura de 20 °C, temperatura desejada. A mistura foi agitada para a oxigenação e adicionado o fermento biológico rehidratando com água destilada e descansado até a utilização no processo de fermentação alcoólica. O mosto foi transferido para um biofermentador e colocado sob refrigeração a 23 °C por três dias. Ao final do período, procedeu-se a filtragem, separando o precipitado (levedura + proteína) que sedimentaram durante a fase de fermentação.

A cerveja produzida foi colocada sob refrigeração com temperatura de 0 °C, e armazenada por sete dias para sua maturação. Logo após, passou pelo processo de clarificação por filtração diatomácea, utilizando-se vácuo para agilizar o processo e diminuir as partículas em suspensão conferindo brilho e transparência a bebida. Seguido de um período de repouso, de 24 horas, até o processo de pasteurização a 80 °C por 2 minutos.

As análises físico-químicas foram: Sólidos Solúveis Totais (SST) através da determinação do índice de refração com escala em °Brix, fazendo-se a leitura direta após o término de cada etapa do processo.

Para a análise sensorial seguiu a metodologia do Manual do Instituto Adolfo Lutz (ano) a análise descritiva quantitativa é uma análise em que 50 provadores entre 18 a 40 anos de idade que avaliaram de forma mais completa possível, o perfil sensorial quanto aos atributos de aparência, odor, textura e sabor.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos durante a verificação da determinação do índice de refração, °Brix e análise sensorial, conforme mostrado nos as Figuras 1 e 2 respectivamente.

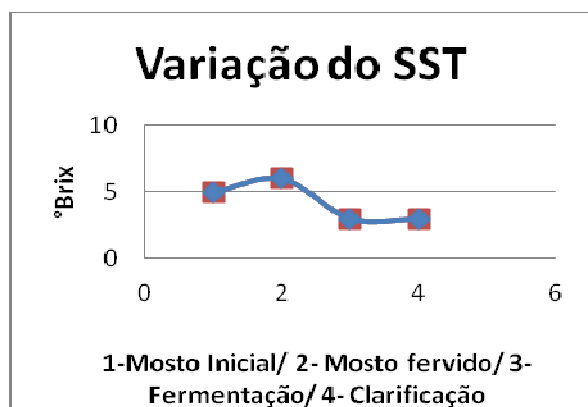


Figura 1: Variação do SST durante o processo cervejeiro: mosto inicial, mosto fervido, fermentação e clarificação.

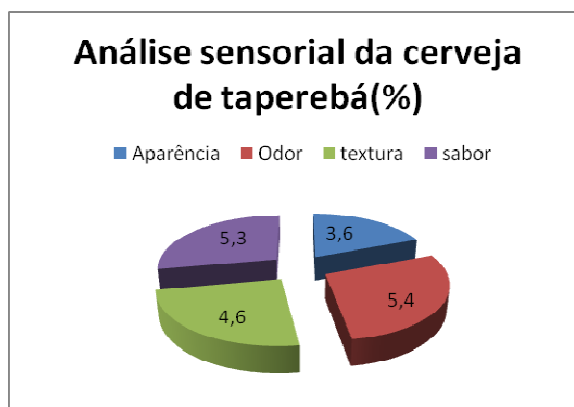


Figura 2: Resultado da Análise sensorial da cerveja de taperebá.

O valor inicial de SST (5°Brix) pode se indicativo de uma incompleta sacarificação do amido em açúcares fermentescível, sendo esse um dos motivos para que a cerveja apresentar-se leve e aguada, justificando-se as notas dos provadores na análise sensorial.

CONCLUSÃO

A cerveja apresentou odor e o sabor característicos, deixando um pouco a desejar pela falta de gás carbônico e mostrou-se diferente e aceitável entre os provadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICA

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 4. ed. São Paulo: IAL, 2004.

ROGERIO, B.M.; MORETTI, R.H.; Produção de cerveja pilsen com malte concentrado. XVI Congresso de Interno de Iniciação Científica, UNICAMP, SP, Brasil. 2008