

DESENVOLVIMENTO DE UM KIT PARA TREINAMENTO SENSORIAL DE DEGUSTADORES DE CERVEJA

SILVA, G.C.(1); GODOY, R.(2); NOGUEIRA, L.C.(1); RAICES, R.(1); SILVA, A.A.S. (1)
(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ),
Unidade Maracanã. Email: gisele.dasilva@ig.com.br
(2) EMBRAPA.

A cerveja é uma bebida carbonatada que possui teor alcoólico entre 3% e 8%. Sua produção exige o uso de cevada germinada (malte), lúpulo, levedura e água. Por ser uma bebida que apresenta um equilíbrio entre sabor e aroma, a cerveja é quimicamente instável e sofre diversas reações químicas e enzimáticas durante seu processamento e estocagem. A composição em ésteres, aldeídos, dicetonas vicinais, ácidos orgânicos, alcoóis superiores, fenóis, iso- α -ácidos e outros compostos estão diretamente relacionados à sua qualidade. A queda de qualidade pelo surgimento de sabores e aromas indesejáveis e alterações nas propriedades físico-químicas da cerveja é um problema que a indústria cervejeira procura solucionar. Este projeto pretende auxiliar cervejarias no desenvolvimento de um método que permita a otimização do processo de preparo de "flavours" usados na capacitação do painel cervejeiro a um custo menos elevado. Atualmente, existe disponível no mercado externo Kits de cápsulas contendo "flavours" de possíveis defeitos da cerveja. Essas cápsulas podem ser diluídas na cerveja e usadas para treinamento o que torna o processo mais prático. No entanto, seu custo é elevado e sua distribuição de um ponto de vista logístico é dificultada pela alta demanda nas unidades fabris. O novo método a ser desenvolvido permitiria aos gestores de análise sensorial o preparo de seus próprios kits para o treinamento. A análise de voláteis será realizada através da técnica de SPME e Cromatografia Gasosa acoplada a espectrometria de massa (CG-EM) e a análise sensorial será realizada no laboratório de Análise Sensorial do Campus Rio de Janeiro, através de testes discriminativos, por diferença do controle. Este trabalho está em fase inicial. No momento, está sendo realizada uma revisão bibliográfica sobre o tema a fim de investigar compostos de impacto da cerveja com intuito de reproduzir o aroma dos mesmos através da composição de sua essência.
Palavras-chave: cerveja; análise sensorial; compostos voláteis