

1- INFORMAÇÕES GERAIS

Título do projeto: Desenvolvimento e avaliação da estabilidade de cerveja artesanal utilizando o umbu-cajá (*Spondias tuberosa* x *Spondia mombin.*) e canela como adjunto do malte

Coordenador(a): Antonio Augusto Oliveira Fonseca

Vice-Coordenador (a): Ricardo Luis Cardoso

Registro:

PPGCI: 01986

Centro: Proc 23007.009173/2018-66

Data de aprovação: 25/05/2018

Área de Conhecimento:

CETEC: Química e Bioquímica – AQBQ

CNPq: 5.07.02.02

Grupo de Pesquisa do Coordenador:

Prazo de execução: 12 meses

Resumo: A produção de cerveja artesanal vem crescendo rapidamente ao longo da última década. Esse crescimento se deu devido ao aumento do interesse, tanto ao consumo quanto ao turismo cervejeiro. Um estudo realizado em cervejarias artesanais constatou a existência de quatro fatores que fomentavam o turismo cervejeiro: experiência no processo produtivo, consumo, socialização e diversão. A principal motivação para o consumo de cerveja artesanal é a busca de autenticidade, novas experiências sensoriais e os atributos funcionais do produto. Um ingrediente que também pode ser adicionado durante o processo de fabricação de cervejas são as frutas, essas conferem características únicas ao produto a exemplo do umbu-cajá que é muito utilizada nos estados do Nordeste na elaboração de polpa, suco, sorvetes, doces etc. Para a obtenção da cerveja serão utilizados frutos de umbu-cajá obtido no mercado local. No processamento, serão utilizados quatro tratamentos: T0– polpa 0%, canela 0%, mosto 100% ; T1– polpa 10%, canela

1%, mosto 89%; T2- polpa 15%, canela 1% , mosto 84%; T3 – polpa 20%, canela 1%; mosto 79%. Após o período de maturação, será realizado o envase em garrafas de 300mL e fechadas que logo após, será realizado o teste de ordenação de preferência para a escolha da melhor formulação. Após a escolha, o processo será repetido para obter a bebida escolhida, onde serão avaliadas durante 150 dias de armazenamento com as seguintes avaliações físico-químicas: Extrato real, extrato aparente, extrato primitivo ou original, acidez total, cinza, acidez volátil, açúcares redutores e não redutores, grau alcoólico e cor a, b, L, densidade e resíduo seco.

Equipe executora

Colaboradores: :

Discentes:

Sarah dos Santos Valentim- UFRB/CCAAB

Agência Financiadora: -

Modalidade de financiamento: -

Alexandra Cruz Passuelo
Gestora de Pesquisa do CETEC/UFRB