

PRODUÇÃO E ANÁLISE DE CERVEJA ARTESANAL *LOW CARB*

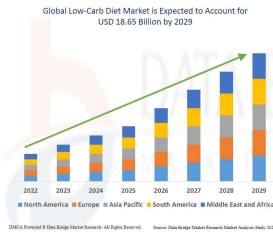
Daniela D. do Nascimento, Gisele G. Bortoleto, Maria Eduarda Lima, Lívia C. Uchimura
Evandro Novelo, Mario Lúcio Lopes e Olivier Janssens.

INTRODUÇÃO

Mais de 20 mil tipos de cervejas no mundo



Projeção e crescimento do mercado *low carb*



Poucos rótulos nacionais e que agradam!



OBJETIVOS

- ✓ Produzir cerveja “low carb” com características sensoriais que agradem apreciadores de cervejas artesanais;
- ✓ Produzir uma bebida que também esteja de acordo com as normas vigentes da legislação, tanto para classificação como para qualidade.

METODOLOGIA

Produção da Cerveja

Leveduras:
8 diferentes cepas e 9 mix destas
Mostos:
Witbier e American IPA – Soul

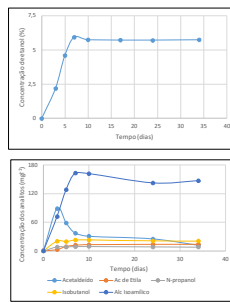
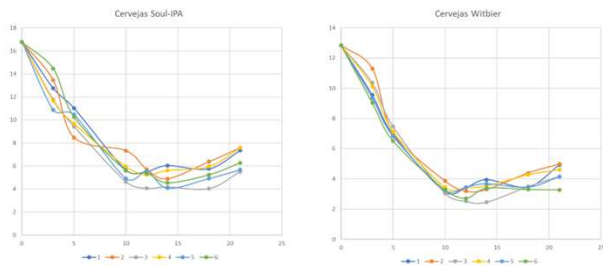
Principais etapas do processo:
Brassagem (4h) - Fermentação (~20 dias) - Envase



Análises Microbiológicas, Química (espectrofotometria e cromatografia à gás) e Sensorial



RESULTADOS



Análises químicas da cerveja

Parâmetro	Resultado analítico
Etanol (% v/v)	5,7
Acetaldeído (mg/L)	11,0
Acetato de Etila (mg/L)	14,0
Propanol (mg/L)	8,0
Isobutanol (mg/L)	20
Alcool Isoamílico (mg/L)	146
Diacetil (mg/L)	0,14
Amargor (IBU)	10
Cor (EBC)	12
Açúcar (g/L)	7,5

😊
LOW CARB!!!!

Análise sensorial da cerveja

Parâmetro	Cerveja Comercial	Cerveja Fatec
Aparência	5,71 ± 0,87a	5,62 ± 1,05a
Cor	5,46 ± 1,22a	5,64 ± 1,11a
Aroma	5,13 ± 1,31a	5,32 ± 1,27a
Sabor	5,38 ± 1,30a	5,02 ± 1,29a
Amargor	5,15 ± 1,34a	4,91 ± 1,49a
Dulçor	5,19 ± 1,35a	4,94 ± 1,31a
Índice de aceitação (%)	76,19	74,87

😊
ÓTIMA ACEITAÇÃO SENSORIAL !!!!

Queda da concentração de carboidratos, levando a produção da cerveja *LOW CARB*.

Formação do etanol e VOC que são os sabores e aromas da bebida:
CERVEJA AMERICAN IPA - SOUL

CONCLUSÃO

✓ Foi possível produzir uma **CERVEJA LOW CARB** com todas as características desejadas: **QUALIDADE QUÍMICA E SENSORIAL!**