

Química

## **Avaliação das cervejas produzidas no NucBeer: parâmetros do MAPA e avaliação dos compostos de aroma**

Natália Pereira Campim - 9º módulo de Engenharia Química, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Marcio Pozzobon Pedroso - Orientador, DQI, UFLA. - Orientador(a)

### **Resumo**

A cerveja é uma das bebidas mais consumidas no mundo todo e com o tempo foi tendo sua forma de produção aprimorada, ganhando as versões das mais tradicionais, em busca de uma fermentação perfeita, até aos diferentes estilos de sabor. O Núcleo de Estudos em Cerveja Artesanal (NucBeer), na qual a bolsista é integrante e está presente na Universidade Federal de Lavras, realiza produções cervejeiras de forma a promover os estudos neste ramo. Considerando que o aroma da bebida é um fator primordial para os consumidores, o principal objetivo deste trabalho foi, através das produções do NucBeer, de variados estilos de cervejas, realizar a identificação de voláteis. O núcleo produziu cervejas do tipo Cream Ale, Witbier, Blond e IPA (com e sem café), em que foram submetidas a análises cromatográficas (GC) de modo que fosse possível identificar os voláteis presentes. Cervejas comerciais do tipo pilsen, também passaram por GC a fim de que fosse possível comparar os resultados com as cervejas artesanais produzidas pelo núcleo. As cervejas IPA, com e sem café, não apresentaram diferenças em seu cromatograma quando comparadas, apresentando assim, os mesmos compostos voláteis, apesar de ser notável a diferença entre elas em testes sensoriais. As cervejas comerciais também apresentaram compostos voláteis similares em sua composição entre si, apesar de serem identificados um número menor de compostos quando relacionamos elas as cervejas artesanais do núcleo. Um exemplo de composto identificado, e que prevaleceu em todas as análises até o momento, é o Mirceno, sendo este um dos hidrocarbonetos presentes nos óleos essenciais do lúpulo e que costuma ser o composto majoritário do óleo, trazendo à bebida notas de aroma herbáceo e verde fresco. As cervejas do tipo Cream Ale, Witbier e Blond estão passando pelo processo de análise e terão seus resultados comparados com as demais e apresentados no Congresso. Os resultados obtidos neste trabalho auxiliarão na identificação de compostos voláteis, na caracterização de aromas e padronização de qualidade das cervejas produzidas posteriormente. Agradecimentos: ao PIBIC/UFLA, ao professor Marcio Pozzobon Pedroso (DQI/UFLA) e ao NucBeer pela disponibilização das cervejas a serem analisadas.

Palavras-Chave: cromatografia gasosa, compostos voláteis, cerveja artesanal.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras- UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/hawjSoLF3rY>