

Ciências Biológicas

**Avaliação sensorial de cervejas com baixo teor alcóolico elaboradas com *Saccharomyces cerevisiae* CCMA 2122 and *Pichia kluyveri* CCMA 0615**

Luiza Domingues Gomes Faria - 7o módulo de Ciências Biológicas, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG

Dirceu de Sousa Melo - Orientador DBI, UFLA - Orientador(a)

Ana Paula Pereira Bressani - Coorientador DCA, UFLA

Rosane Freitas Schwan - Professora colaboradora DBI, UFLA

Disney Ribeiro Dias - Professor colaborador DCA, UFLA

Lucas Kenzo Shimabukuro Casimiro - Doutorando DCA, UFLA

**Resumo**

A crescente demanda por bebidas mais saudáveis impulsionou a inovação na indústria cervejeira. Nesse contexto, o mercado de cervejas com baixo teor alcóolico cresceu, entretanto, produzir cerveja com teor reduzido de etanol, preservando os atributos sensoriais desejáveis, continua sendo um desafio significativo. Portanto, este estudo teve como objetivo elaborar e avaliar sensorialmente cervejas de baixo teor alcóolico utilizando de duas leveduras: *Saccharomyces cerevisiae* CCMA 2122 e *Pichia kluyveri* CCMA 0615. A análise sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de Lavras (UFLA), em Lavras (MG), com 89 provadores. Foi realizado o Teste de aceitação utilizando a escala hedônica de nove pontos (de 1 – “não gostei muito” a 9 – “gostei muito”) para avaliar aparência, aroma, cor, espuma, sabor e impressão global, e a escala de cinco pontos para a intenção de compra. Além disso, os participantes assinalaram os descritores percebidos com base no teste Check-All-That-Apply (CATA) (refrescante, frutado, maltado, lupulado, cítrico, herbal, floral, ácido, amargo agradável e amargo desagradável). Em todos os atributos avaliados (aparência, cor, aroma, amargor, sabor e impressão geral), a cerveja Sc apresentou médias mais altas quando comparada à cerveja Pk, mostrando uma diferença significativa ( $p$  menor igual 0,05) em todos os atributos, exceto na aparência. A menor pontuação foi observada na cerveja Pk para os atributos amargor e sabor (6,0). Em contraste, a maior média foi observada na cerveja Sc para aroma (7,2), seguida por aparência e impressão geral (7,1). A Intenção de Compra média foi de 3,7 para a cerveja Sc e 3,1 para a cerveja Pk, sem diferença estatística pelo Teste T ( $p$  menor igual 0,05). Embora não tenha havido diferença significativa entre as cervejas Sc e Pk para todos os atributos avaliados pelo teste CATA, é possível notar que alguns descritores foram mais percebidos em uma das amostras. O descritor cítrico foi mais percebido na cerveja Pk, apresentando a maior variação, 18,39% a mais. Refrescante, floral e herbal foram mais percebidos na cerveja Sc, com aumentos de 13,79%, 12,73% e 10,34%, respectivamente. Além disso, a análise sensorial indicou uma preferência significativa pela cerveja produzida com *S. cerevisiae* CCMA 2122 em vários atributos, particularmente aroma, sabor e impressão geral.

Palavras-Chave: cerveja, leveduras, teste com consumidores.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: [https://youtu.be/\\_QGO-6aPpgo?feature=shared](https://youtu.be/_QGO-6aPpgo?feature=shared)