



OBTENÇÃO DE CERVEJA PILSEN COM POLPA DE CAJARANA

Maria Eduarda Martins Duarte da Costa¹, Mario Eduardo Rangel Moreira Cavalcanti Mata²

RESUMO

O uso de frutas como ingrediente tem gerado grande interesse pelas indústrias em desenvolver novos produtos. O presente trabalho, teve como objetivo obter as características físico-químicas da polpa de cajarana e acompanhar o processo de fermentação para a produção da cerveja pilsen com adição de polpa de cajarana em diferentes concentrações (11^o, 13^o, 15^o Brix). Para isso, foi feita a caracterização da polpa de acordo metodologia descrita pelo IAL (2008), quanto aos parâmetros: teor de água (%), açúcares totais (%), açúcares redutores (%), açúcares não-redutores (%), acidez total titulável (%), pH, sólidos solúveis totais (°Brix) e a cinética de fermentação. A acidez total titulável da cajarana foi de (1,53%) de ácido cítrico e o pH de (2,28), assim, estes parâmetros apresentaram valores dentro dos padrões de alimentos ácidos, acidez essa, que facilita a fermentação da cerveja pela levedura. Após a cinética de fermentação, que possibilitou caracterizar a cerveja produzida, foi observado que a mesma tem características bastante atrativas ao consumidor (aroma, sabor) e possui um teor alcóolico considerado ideal para uma cerveja pilsen.

Palavras-chave: Cerveja, Cajarana, Cinética de fermentação.

¹Aluna de engenharia de alimentos, Departamento de engenharia de alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: mariaeduardamdcosta@gmail.com

²Professor, Doutor, Unidade acadêmica de engenharia de alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: mcavalcantimata@gmail.com

OBTAINING PILSEN BEER WITH CAJARANA PULP

ABSTRACT

The use of fruit as an ingredient has generated great interest by the industries in developing new products. The objective of this work was to obtain the physico-chemical characteristics of the cajarana pulp and to follow the fermentation process for the production of pilsen beer with addition of cajarana pulp in different concentrations (11°, 13°, 15° Brix). For this purpose, the pulp was characterized according to the methodology described by IAL (2008), regarding the parameters: water content (%), total sugars (%), reducing sugars (%), nonreducing sugars total titratable acidity (%), pH, total soluble solids (° Brix) and fermentation kinetics. The total titratable acidity of the cajarana was (1.53%) citric acid and the pH of (2.28), thus, these parameters presented values within the acidic food patterns, acidity that, facilitates the fermentation of the beer by yeast. After the kinetics of fermentation, which made it possible to characterize the beer produced, it was observed that it has characteristics that are very attractive to the consumer (aroma, flavor) and has an alcohol content considered ideal for a pilsen beer.

Keywords: Beer, Cajarana, fermentation kinetics.