



PRODUÇÃO DE CERVEJA PALE ALE ADICIONADA DE GERGELIM: ESTUDO DO PROCESSO DE MOSTURAÇÃO

Wennia Gomes Moreira¹, Adriano Sant'Ana Silva²

RESUMO

O Brasil, atualmente, desponta como um dos maiores produtores mundiais de cervejas, com o aumento do surgimento de novas microcervejarias no país permitiu a introdução de uma enorme variedades, estilos e sabores, antes ditados apenas pelas grandes indústrias do país. Em busca por novos sabores, aromas e insumos para a produção de cerveja, o gergelim (*Sesamum indicum* L.) se destaca, quando cru ou tostado, por fornecer diferentes perfis aromáticos e flavors quando cru ou tostado. Com isso, o objetivo deste trabalho foi caracterizar do ponto de vista químico e físico-químico as formulações adicionadas de 0, 5 e 10%, em massa, de gergelim cru e torrado, que foram utilizadas para produção do mosto cervejeiro e avaliar o efeito da adição do gergelim no processo de mosturação. Para isso, as diferentes formulações de matéria-prima foram submetida à análise de acidez total titulável, pH, proteína bruta, teor de água, e teor de cinzas e para o processo de mosturação foram feitas análises na fase líquida de acidez total titulável, pH e sólidos solúveis totais, proteína bruta e açúcares redutores. Todas as formulações apresentaram resultados satisfatórios para todas as variáveis, porém considerando o percentual de açúcares redutores e o de proteína bruta, a formulação controle e a formulação com 10% de gergelim torrado foram capazes de conter maior concentração, sendo essas variáveis de grande importância para a transformação do álcool e nutrição da levedura, respectivamente.

Palavra-chave: brassagem, mosto, oleaginosa.

¹ Graduanda em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: wennia.g.m@hotmail.com.

² Doutor em Engenharia de Processos – UFCG. Professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: adriano.santana@ccta.uffcg.edu.br.