



DESENVOLVIMENTO DE PROCESSO PARA CERTIFICAÇÃO DE PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES EM CERVEJAS ARTESANAIS.

Charles Darwin da Mata Falcão Almeida¹, Matheus Augusto de Bittencourt Pasquali ²

RESUMO

O Brasil é um dos maiores consumidores de cerveja do mundo, sendo que cerca de 2/3 dos brasileiros prefere esse tipo de produto em comemorações festivas. Nesse mercado, as microcervejarias artesanais destacam-se pelo seu crescimento nos últimos anos. O consumo de cervejas artesanais tem aumentado e a “gourmetização” desse produto tem influenciado a criação e desenvolvimento de marcas e produtos regionais. Dentre as propriedades exploradas no desenvolvimento e processamento das cervejas artesanais, podemos destacar: sabor, aroma, textura e coloração. Entretanto, existem ainda propriedades pouco exploradas, como por exemplo as propriedades antioxidantes. Não há ainda uma cerveja artesanal que tenha descrito especificadamente as suas propriedades antioxidantes associadas ao seu processo de produção. O presente trabalho se propõe a desenvolver um processo o qual possa certificar tanto a qualidade quanto a quantidade antioxidante presente em cervejas artesanais por meio da criação de índice antioxidante, o qual se ampara em parâmetros antioxidantes bem estabelecidos já na literatura.

palavras-chave: cerveja, antioxidante, índice antioxidante.

¹Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: darwinfcharles@gmail.com

²Doutor, Professor, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: matheus.pasquali@ufcg.edu.br



DEVELOPMENT OF PROCESS FOR CERTIFICATION OF ANTIOXIDANT PROPERTIES IN BEER.

ABSTRACT

Brazil is one of the largest consumers of beer in the world, and about 2/3 of Brazilians prefer this type of product in celebrations. In this market, microbreweries stand out for their growth in recent years. The consumption of craft beers has increased and the particularities of this product has influenced the creation and development of regional brands and products. Among the properties explored in the development and processing of craft beers, we can highlight: flavor, aroma, texture and color. However, there are still little explored properties, such as antioxidant properties. There is not yet a craft beer that has specifically described its antioxidant properties associated with its production process. The present work proposes to develop a process which can certify both the quality and the quantify of antioxidant present in the craft beers through the creation of antioxidant index, which is based on antioxidant parameters well established in the literature.

Keywords: beer, antioxidant, antioxidant index.