



PRODUÇÃO DE CERVEJA PALE ALE ADICIONADA DE GERGELIM: ESTUDO DO PROCESSO DE FERMENTAÇÃO.

Bruna Lorrane Rosendo Martins¹, Adriano Sant' Ana Silva²

RESUMO

A cerveja é uma das bebidas mais consumidas no mundo, sendo o Brasil o terceiro país mais produtor. A cerveja é obtida através da fermentação do mosto cervejeiro, por ação de leveduras, cevada, água e lúpulo. Possui mais de 7 mil variedades registradas, dentre elas, encontram-se as cervejas do tipo Pale Ale. Conhecidas por ser mais amargas, e conter na composição, uma adição de lúpulo que proporciona uma cor mais acobreada e intensifica seu sabor. Seu teor alcoólico também é mais alto. O objetivo desta pesquisa foi estudar o processo cinético fermentativo do mosto cervejeiro adicionado de gergelim, avaliar o efeito deste insumo nas características físico químicas da cerveja obtida. Foram feitas análises físico químicas e também no processo de brasagem da cerveja Pale Ale, em diferentes formulações dos grãos. Os parâmetros físico-químicos mostraram que a umidade, houve diferença significativa nas formulações de gergelim cru, em relação ao torrado. A proteínas não houve diferença significativa quanto à F0%, F5% e F10% cru. As cinzas tiveram um acréscimo, no teor de resíduo mineral. ATT, obtiveram maior percentual em F0%, F10% cru e F10% torrado. O maior pH, foi no gergelim torrado. No processo de brasagem, o °Brix, as diferentes concentrações de gergelim apresentaram-se com comportamento semelhante à formulação F0%. A acidez mostrou um aumento gradativo da acidez total. O pH em todas as formulações obtiveram resultado semelhante com comportamento quase constante. A acidez mostrou um aumento gradativo da acidez total.

Palavras-chave: Adjuntos, Cerveja, *Sesamum indicum* L

¹Aluna de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: brunalorrnerosendomartins@gmail.com

²<Titulação>, <Função>, <Departamento>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: emaildoorientador@seuprovedor.com



***PRODUCTION OF BEER PALE ALE ADDED SESAME: STUDY OF THE
FERMENTATION PROCESS.***

ABSTRACT

Beer is one of the most consumed beverages in the world, with Brazil being the third most productive country. The beer is obtained through the fermentation of beer wort, by the action of yeast, barley, water and hops. It has more than 7 thousand registered varieties, among them are the Pale Ale type beers. Known for being more bitter, and containing in the composition, an addition of hops that provides a more copper color and intensifies its flavor. Their alcohol content is also higher. The objective of this research was to study the fermentation kinetic process of beer wort added sesame, to evaluate the effect of this input on the physical chemical characteristics of the beer obtained. Physical and chemical analyses were also made in the brewing process of Pale Ale beer, in different formulations of the grains. The physical-chemical parameters showed that the humidity, there was significant difference in the formulations of raw sesame, in relation to the toasted. There was no significant difference in protein as F0%, F5% and F10% raw. The ashes had an increase in the mineral residue content. ATT, obtained a higher percentage in F0%, F10% raw and F10% roasted. The highest pH, was in roasted sesame. In the brewing process, °Brix, the different concentrations of sesame showed similar behavior to the formulation F0%. The acidity showed a gradual increase of the total acidity. The pH in all formulations obtained similar results with almost constant behavior. The acidity showed a gradual increase of the total acidity.

Keywords: Adjuncts, Beer, *Sesamum indicum* L.