



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



CERVEJA COM PÃO DORMIDO: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

DALL'ACUA; Katry ¹, SANT'ANNA; Voltaire ², KLEIN; Manuela Poletto ³

RESUMO

A cerveja é uma bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo. Parte da cevada pode ser substituída por adjuntos, em proporções balanceadas, como fonte secundária de carboidratos para a fermentação. Uma vez que há mercado para produtos com novos aromas e sabores, buscou-se elaborar uma cerveja com adição de pão que não é comercializado – *pão dormido* – a fim de evitar o desperdício desta matéria-prima rica em açúcares fermentescíveis e diminuir os custos de fabricação da cerveja. Assim, foram elaborados dois tipos de cerveja com substituição de 25% do malte por pão dormido de 3 dias, em uma delas utilizando levedura Ale e outra, levedura - Lager. As cervejas controle foram elaboradas apenas com malte de cevada. As cervejas foram fermentadas, maturadas, engarrafadas e armazenadas sob refrigeração até análise, após 20 (Ale) e 15 (Lager) dias de armazenamento. Os resultados da acidez e cor por CieLab mostraram que não houve diferença significativa entre as quatro amostras ($p > 0,05$). Em relação ao pH, as cervejas com e sem pão dormido apresentaram valores inferiores a 4,5, o que as torna seguras para o consumo. Em relação à turbidez, as cervejas Ale e Lager elaboradas com pão dormido apresentaram maior turbidez ($14,91 \pm 2,33$ EBC e $18,32 \pm 3,39$ EBC, respectivamente), quando comparadas às formulações controle ($3,26 \pm 3,04$ EBC e $6,95 \pm 1,55$ EBC, respectivamente). Na análise de cor por espectrofotômetro, as cervejas elaboradas com pão dormido apresentaram coloração dourada, na escala EBC. Portanto, verificou-se que é possível utilizar o pão dormido como adjunto na fabricação de cerveja Ale e Lager. Desta forma, o pão dormido se torna uma matéria-prima sustentável e uma alternativa de economia circular. Por fim, sugere-se a realização de experimentos para avaliar o efeito de diferentes porcentagens de substituição de malte por pão dormido.

PALAVRAS-CHAVE: cerveja, pão dormido, fermentação, análise físico-químicas, sustentabilidade

¹ Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, katrydallacua@gmail.com

² Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, voltaire-santanna@uergs.edu.br

³ Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, manuelap@ufcspa.edu.br