



Simpósio de Integração Acadêmica

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV”

SIA UFV 2022



PRODUÇÃO DE BRAGGOT POR *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* JP14 COM DIFERENTES PROPORÇÕES ENTRE MOSTOS DE MEL E DE CEVADA LUPULADA

Samuel Silva Macêdo – UFV; Monique Renon Eller – UFV; Pedro Oliveira Teixeira – UFV; Eduardo Luiz Menezes de Almeida – UFV; Alexandre Fontes Pereira – UFV

Palavras-chave: Bebida alcoólica, fermentação, fermento

Ciências Exatas e Tecnológicas – Ciência e tecnologia de alimentos
Pesquisa

Introdução

Braggot é uma bebida que tem como base grãos maltados de cevada e o mel, e que surge como uma opção atrativa ao setor cervejeiro visto à constante demanda que este apresenta por produtos inovadores. O estilo base da cerveja, a variedade do mel, ou as proporções de cada um, influenciam no produto final. Além disso, a estirpe de levedura utilizada é determinante para as características sensoriais da bebida produzida, com isso em mente foi utilizada a *Saccharomyces cerevisiae* JP14, uma levedura isolada de pólen de abelha Jataí e com grande potencial para produção de hidromel.

Objetivos

Avaliar a eficiência fermentativa da levedura, *Saccharomyces cerevisiae* JP14, na produção de Braggots de diferentes composições produzidos pela variação da proporção entre mosto de cevada lupulada e de mel.

Material e Métodos

Foi utilizado o mosto de malte de cevada lupulada originária de uma receita de cerveja do tipo pilsen e padronizado para a concentração de 21 °Brix e 11 IBU. Esse mosto foi então misturado a mosto de mel pasteurizado a 20 °Brix. As misturas foram nas proporções de i) 1:0,6; ii) 1:1 e iii) 0,6:1, respectivamente, e os tratamentos foram preparados em triplicata. Eles foram inoculados com 10^6 células/mL da levedura ativada e então mantidos a 20 °C por 17 dias. Durante esse período, a fermentação foi monitorada nos sete primeiros dias e, em seguida, a cada 72 h. As bebidas resultantes foram analisadas quanto ao conteúdo de açúcares redutores e concentração de etanol



Figura 1: Reatores em processo fermentativo

Resultados e Discussão

Para o teor de sólidos solúveis observou-se uma variação de forma semelhante ao longo da fermentação para os três tratamentos, finalizando em torno de 10 °Brix. O mesmo ocorreu para o perfil de açúcares redutores, os quais foram encontrados a menos de 2 g/L ao final do processo, caracterizando-os como bebidas secas. Os açúcares consumidos foram convertidos a etanol, cuja concentração nos hidroméis foi de 7,59%, 7,54% e 7,26%, respectivamente.

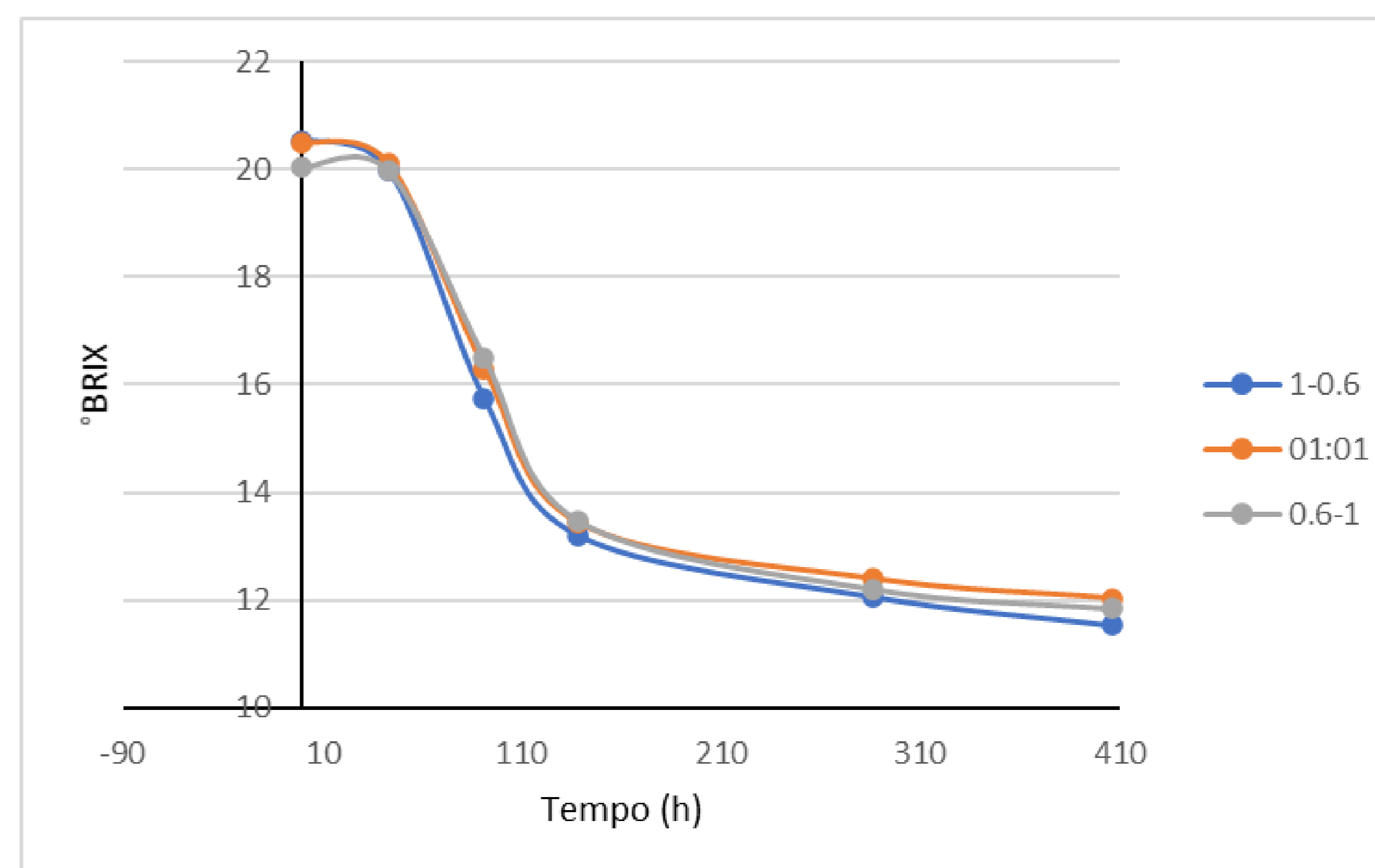


Figura 2: Gráfico da variação do °Brix em função do tempo

Conclusões

Ao fim do trabalho foi possível evidenciar que a levedura JP14 possui eficiência fermentativa semelhante para produção dos diferentes tipos de Braggots nas condições avaliadas, sendo então necessária a realização de um estudo mais aprofundado para se obter uma caracterização mais precisa e completa de cada tratamento em questão.

Bibliografia

- SILVA, MAYARA SALGADO. DESENVOLVIMENTO DE FERMENTO PARAPRODUÇÃO DE HIDROMEL. 2016. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Viçosa.
- BRUNELLI, LUCIANA TREVISAN, MANSANO, ALEXANDRE RODRIGUES E VENTURINI FILHO, WALDEMAR GASTONI. CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJAS ELABORADAS COM. Brazilian Journal of Food Technology [online]. 2014, v. 17, n. 1, pp. 19-27.