

# Elaboração de cerveja artesanal com substituição parcial do lúpulo de amargor por erva-mate

Nº PE06180818/118.

Gustavo Pereira Chaves (Discente - IFSul Câmpus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – gustavo92tecnico@hotmail.com

Sarah Lemos Cogo (Docente Orientador - IFSul Câmpus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – sarahprestes@ifsul.edu.br

Campus Bagé

12<sup>a</sup>  
ANO 2019

JIC JORNADA DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO  
IFSul INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE



## INTRODUÇÃO

Com o crescimento da indústria cervejeira no Brasil, a busca por produtos com características sensoriais distintas instiga ao estudo de novos ingredientes para a formulação das cervejas; um deles seria um substituto para o lúpulo.

Estudos com a erva-mate têm revelado diversas propriedades nutritivas, fisiológicas e medicinais do produto, o que pode conferir grande potencial de aproveitamento, já que suas folhas apresentam diferentes compostos bioativos que contribuem para ampliar o seu uso e aplicação industrial em diversos produtos, além do tradicional chimarrão (BERTÉ et al., 2011).

O desenvolvimento tecnológico de novos produtos e processos, bem como a expansão do mercado consumidor são de relevante importância para diversificação do público alvo e ampliação da distribuição geográfica de produtos com erva-mate. Dentro desse contexto, tendo em vista as propriedades benéficas reconhecidas da erva-mate, surge uma matéria-prima, em substituição ao lúpulo, para utilização em cerveja, diversificando o mercado de bebidas alcólicas.

## MATERIAL E MÉTODOS

Tabela 1- Formulação p/produção das cervejas artesanais (g).

Amostras	Lúpulo amargor	Erva-mate	Lúpulo aromático
874	4	-	5
362	4	4	5
627	-	4	5

### Analises físico-químicas

Teor alcoólico e pH - Instituto Adolfo Lutz (2010).

### Análise Sensorial

Testes de aceitação e preferencia - Gularte (2009).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 2 – Parâmetros físico-químicos das amostras de cervejas

Amostras*	pH	Teor alcoólico
874	4,63 a	5 a
362	4,35 c	5 a
627	4,40 b	5 a

\*Letras iguais na mesma coluna, não são significativas pelo teste de média Tukey (p=0,05).

Tabela 3 – Teste de aceitação das amostras de cerveja

Amostras*	Cor	Sabor	Aroma	Amargor
874	7,79 a	7,56 a	7,38 a	7,21 a
362	7,06 b	6,44 b	6,71 b	6,79 b
627	6,44 c	5,21 c	6,15 c	5,09 c

\*Letras iguais na mesma coluna, não são significativas pelo teste de média Tukey (p=0,05).

Tabela 4 – Teste de preferência por ordenação das cervejas

	874	627	362
Total	51a	84b	69c

\*Letras iguais na mesma linha, não são significativas pelo teste de média Tukey (p=0,05).

## CONCLUSÃO

A erva-mate promoveu reações similares as do lúpulo, resultando em uma cerveja com características físico-químicas semelhantes as cervejas tradicionais. Sensorialmente, embora a amostra 874 (100% lúpulo) foi a mais aceita e preferida pela maioria dos julgadores, a amostra 362 (50 % lúpulo e 50% erva-mate) apresentou resultados satisfatórios, logo a substituição parcial do lúpulo por erva-mate pode ser uma nova proposta de bebida.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERTÉ, K. A. S.; BEUX, R, M; SPADA, P, K, W, D, S; SALVADOR, M; RIBANI, R, H. **Composição Química e Atividade Antioxidante de erva-mate**. Departamento de Tecnologia de Alimentos- PPGTA e Departamento de Patologia da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2011.

GULARTE, M. A. **Análise sensorial**. Pelotas: Editora Universitária da Universidade Federal de Pelotas, 2009. 66 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 4. ed. 1. ed. digital. São Paulo, 2010.