



## **Avaliação de Álcoois Superiores em Cervejas Artesanais Produzidos na Região de Petrolina-PE**

**Tamires de Souza<sup>1</sup>; Arão Cardoso Viana<sup>2</sup>; Sumaya Ferreira da Silva<sup>3</sup>; Andressa Adriana de Barros Alves<sup>4</sup>; Marcos dos Santos Lima<sup>5</sup>;**

Orientando(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: tamires.souza@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>1</sup>; Orientador(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: arao.viana@ifsertao-pe.edu.br<sup>2</sup>; Co-autores(as)s - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mails: sumaya.ferreira@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>3</sup>; andressa.alves@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>4</sup>; marcos.santos@ifsertao-pe.edu.br<sup>5</sup>;

### **RESUMO**

A busca por uma bebida superior e de qualidade sensorial tem intensificado a escolha por cervejas produzidas em menor escala, porém com uma matéria-prima nobre. Isso resulta no crescimento de 91% de novas cervejarias artesanais. A legislação brasileira vigente define cerveja como sendo a bebida obtida pela fermentação alcoólica de mosto, oriundo de malte de cevada e água potável, por ação de levedura, com adição de lúpulo. No entanto, a atual legislação brasileira não define regras para a cervejaria artesanal. Com isso, se viu a necessidade de avaliar se o processo e formulação utilizados na elaboração da bebida é o adequado. Dentre as diversas análises químicas, a cromatografia gasosa é uma das técnicas de maior uso pela sua eficiência, rapidez e alto poder de separação, onde ela identifica e determina a estabilidade aromática da cerveja. As cervejas artesanais foram submetidas a esse processo a fim de identificar os compostos orgânicos voláteis presentes na bebida, possivelmente resultante de má formulação durante o processamento e/ou uso inadequado de equipamentos. Diante do exposto, o presente trabalho visou desenvolver um método analítico para identificação e quantificação de compostos orgânicos voláteis que representam a qualidade aromática da cerveja artesanal produzida no estado de Pernambuco. Dos compostos extraídos, pôde-se destacar 3 – carene, éster etílico, etanol, o acetato de etila, furfural, ácido hexanóico, acetato de linalilo, álcool feniletílico,  $\beta$ -Mirceno e  $\beta$ -Pineno que são compostos característicos da cerveja IPA. Todavia, também foram encontrados compostos não pertencentes a esse estilo de cerveja como é no caso do 2-furanmetanol e ácido propanoico, 2-metil-, que resultam em um aroma queimado, rançoso e gorduroso. Estes compostos são responsáveis pela formação do aroma, exercendo grande influência sobre a qualidade sensorial do produto, constatando que as matérias-primas selecionadas ou sua forma de produção tiveram impacto direto nos resultados aromáticos, e assim, mostrando a importância da escolha para se adquirir um resultado satisfatório.

**Palavras-chave:** Pernambuco; Aromas; Cromatografia Gasosa HeadSpace.

**Modalidade:** PIBIC

**Campus:** Petrolina

**Agradecimentos:** Os autores agradecem ao IF Sertão PE Campus Petrolina, pelo fornecimento da bolsa ao discente.