



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0916

PRODUÇÃO DE CERVEJA PILSEN COM MALTE CONCENTRADO

Bruna Muriano Rogerio (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Roberto Hermínio Moretti (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O uso de extrato de malte concentrado como matéria-prima cervejeira até hoje foi pouco estudado. É sabido que produzir cervejas claras, sem resíduo adocicado e de fermentação menos lenta, é um desafio para este ingrediente, devido às condições nas quais ele é processado ao ser concentrado. No entanto, cervejas produzidas a partir de extrato de malte concentrado necessitam de menores investimentos quando se comparado pelo método tradicional, pois se economiza em mão-de-obra, espaço e energia, como também se tem maior rendimento no processo de fabricação. Pensando nisso, o projeto tem a proposta de avaliar e comparar aspectos físico-químicos de cervejas produzidas com extrato de malte concentrado em evaporador de filme descendente com múltiplos efeitos, método tradicional já utilizado pela indústria, com o concentrado em evaporador centrífuga. Foram realizados três ensaios da produção de cervejas semelhantes ao tipo Pilsen a partir dos dois extratos de malte concentrados diferentes, totalizando seis ensaios. Resultados preliminares permitem afirmar que as cervejas produzidas com extrato de malte concentrado em evaporador centrífuga são mais claras e menos amargas do que as produzidas pelo extrato de malte concentrado em evaporador de filme descendente com múltiplos efeitos.

Pilsen - Extrato de malte concentrado - Sensorial