

SUBMISSÃO / RESUMO-EDITAIS (PROPEGI/PROEC/PROGRAD) -
TRABALHOS LOCAIS - GRADUAÇÃO

**CERVEJAS SEM ÁLCOOL COM VALOR FUNCIONAL: UMA REVISÃO DA
LITERATURA**

Túlio Lira Saraiva (tulio.lira@upe.br)

Julia Freitas De Vasconcelos (juliavasconcelos369@gmail.com)

Matheus Melo De Lima (matheus.mlima@upe.br)

Ana Celia Oliveira Dos Santos (ana.oliveira@upe.br)

Nos últimos anos tem sido observada uma crescente demanda de alimentos e bebidas que auxiliem no desenvolvimento de uma vida mais regulada e saudável. Cervejas sem álcool têm tido um grande crescimento nesse mercado e se demonstraram uma ótima alternativa para pessoas que não querem ou não podem consumir bebidas alcoólicas. Entre os anos de 2018 e 2025 houve um crescimento de aproximadamente 400% do consumo dessas bebidas no Brasil. Porém o mercado cervejeiro tem uma oportunidade de ir além, a produção de cervejas sem álcool com características funcionais podem ter uma tendência de alta nos próximos anos, podendo se tornar uma ótima estratégia mercadológica. Este trabalho foi realizado através de pesquisas em bases de dados eletrônicas PubMed e Google Acadêmico utilizando dos descritores:

Cervejas sem álcool; Cervejas probióticas; Bebidas funcionais. A incorporação de probióticos em cervejas apresentam muitos desafios, desde a seleção da cepa, pH da bebida e temperatura de armazenamento, porém algumas metodologias podem tornar a fabricação de uma cerveja probiótica mais viável, como a imobilização dos probióticos por alginato e sílica, fermentação com uma das cepas de leveduras com valor funcional mais estudadas *Saccharomyces boulardii* e co-fermentação com outros tipos de probióticos. A incorporação de probióticos em cervejas podem trazer características funcionais, tais como potencial de atividade antioxidante e características organolépticas únicas para a bebida. O desenvolvimento de cervejas sem álcool com valor probiótico tem o potencial de conquistar o seu espaço nesse crescente mercado de alimentos e bebidas funcionais. Ainda existem muitos desafios a serem ultrapassados quando falamos na produção dessa bebida, então é necessário mais estudos com possíveis cepas de leveduras com potencial probiótico, além de formas de manter esses microrganismos viáveis para quando cheguem ao consumidor.

Palavras-chave: cerveja sem álcool; probiótico; características funcionais.