

ANÁLISE DO POTENCIAL DO LÚPULO COMET PRODUZIDO NA REGIÃO SERRANA DO RIO DE JANEIRO COMO SUBSTITUTO DE INSUMOS IMPORTADOS

Felipe Costa de Souza Santos, Luciana Cardoso Nogueira
luciana.nogueira@ifrj.edu.br

O Brasil é o terceiro maior produtor de cerveja do mundo, mas apesar do tamanho da indústria, o país ainda depende da importação do lúpulo, responsável pelo aroma e amargor característicos do produto, mas difícil de cultivar com qualidade na maior parte do território nacional. Visando aferir a viabilidade de substituir o insumo importado pelo nacional de forma que reduza custos, este estudo avalia a diferença sensorial e físico-química entre duas amostras de cerveja do estilo *Hop Lager*, produzidas de forma idêntica, apenas variando a origem do lúpulo da variedade Comet utilizado, sendo um importado e outro cultivado na região serrana do Rio de Janeiro. A produção da cerveja foi realizada em parceria com a cervejaria THREE MONKEYS BEER. As duas amostras foram preparadas utilizando a mesma metodologia, que se utiliza de: água tratada, malte Pilsen e a levedura lager W-34/70 da empresa Fermentis. Sendo o diferencial, apenas o lugar de origem dos dois lúpulos utilizados. Para verificação dos parâmetros físico-químicos foram realizadas análises através dos métodos da *European Brewery Convention*. A análise sensorial triangular foi conduzida com o objetivo de identificar se os participantes seriam capazes de diferenciar as duas amostras de cerveja, sendo dadas duas amostras idênticas feitas com o lúpulo importado e uma com o nacional, e pedindo para que, sem saber qual é qual, os participantes apontassem quais são iguais e qual é a divergente, com base apenas em fatores sensoriais. Os resultados para as análises físico-químicas apontam que ambas as amostras apresentaram valores muito semelhantes, compatíveis com o estilo *Hop Lager*. Esse resultado evidencia que o processo de produção foi conduzido de forma padronizada nas duas formulações, garantindo a repetibilidade das condições experimentais. Para a análise triangular sensorial, dos 75 julgadores, 50 obtiveram respostas corretas na diferenciação das cervejas, ultrapassando o mínimo exigido de 32 respostas para que se considere haver uma diferença sensorial significativa entre as amostras, com nível de significância de 5% ($\alpha = 0,05$) evidenciando que a substituição do insumo foi detectável ($p < 0,05$). Portanto, conclui-se que o lúpulo nacional é uma alternativa viável para a produção cervejeira nacional, mas não como substituição direta ao lúpulo importado, devido às diferenças sensoriais apontadas.

Palavras-chave: Cerveja, Análise Físico-Química, Análise Sensorial

Área de conhecimento: Ciências Agrárias; Ciências Biológicas

Financiamento: IFRJ

