

RESUMO DA GRADUAÇÃO (ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO OU
CREDITAÇÃO DA EXTENSÃO) - CIÊNCIAS DA SAÚDE

**AVALIAÇÃO DO PH E ACIDEZ TITULÁVEL DE CERVEJAS ADQUIRIDAS
NOS MERCADOS DA CIDADE DE DIAMANTINA -MG**

Ellen Vitória De Melo Miranda (ellen.miranda@ufvjm.edu.br)

Bia Cordeiro E Castro (bia.cordeiro@ufvjm.edu.br)

Daniella Alves Ramos (daniella.alves@ufvjm.edu.br)

*Anna Karina Gomes Da Silva Graduanda Do Curso De Nutrição Petiana Do Pet
Estratégias Para Diminuir A Retenção E A Evasão (anna.gomes@ufvjm.edu.br)*

Robervania Rosa Silva (robervania.silva@ufvjm.edu.br)

Talita Fernandes Ferreira (ferreira.talita@ufvjm.edu.br)

Harriman Aley Morais (harriman.morais@ufvjm.edu.br)

A cerveja é um dos tipos de bebida alcoólica mais consumidas no Brasil, devido à grande produção no país. É uma bebida carbonatada obtida pela fermentação alcoólica de cereais maltados e água por ação de leveduras do tipo *Saccharomyces cerevisiae* e adição de lúpulo que confere sabor característico. Além disso, a cerveja pilsen é caracterizada por sua cor límpida e voltada para o amarelo dourado. Em geral, pode ser adicionada de ingredientes de origem vegetal, de coadjuvantes de tecnologia e de aditivos que são utilizados com a finalidade de obter um produto com melhores características sensoriais. O presente estudo teve como objetivo avaliar o pH e a acidez titulável de uma cerveja brasileira tipo pilsen (A) dividida em amostras

codificadas por números (1, 2 e 3). As análises foram realizadas de acordo com metodologia descrita pelo Instituto Adolf Lutz em triplicata. A amostra analisada apresentou valor de pH menor que 4,5 (3,8) que está de acordo com a literatura (3,93 a 4,06) uma vez que, o pH é um parâmetro de controle de qualidade de alta relevância, influenciando em fatores como crescimento microbiano, cor, atividade enzimática, potencial de oxirredução e sabor. A acidez titulável corresponde a 0,12% em g/100 mL de ácido láctico, estando próximo a valores observados em outros estudos. A legislação brasileira não quantifica o parâmetro de acidez titulável para a cerveja, logo, as análises visam qualificar este produto quanto a sua acidez contribuindo assim para sua caracterização e padronização, reconhecimento de possíveis fraudes durante o processamento e também para controle de desenvolvimento de microrganismos patogênicos. Conclui-se então que a cerveja analisada se encontra em pH e acidez titulável dentro da faixa de valores observados em outros estudos realizados.

Palavras-chave: bebidas fermentadas; bebidas alcoólicas; controle e fiscalização de alimentos e bebidas; padrão de identidade e qualidade de bebidas alcoólicas.