

DESENVOLVIMENTO DE CERVEJA ARTESANAL COM ADIÇÃO DE MARACUJÁ (*Passiflora edulis*)

**Maria Tereza Gomes Silva^{1*}, Ana Luisa Costa Lopes de Oliveira¹, Talys Marçal Lopes de Almeida¹, Giovanna Paula Araújo²
Ulisses Barros de Abreu Maia¹ Emanuel Roberto Faria¹**

¹ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Instituto de Ciências e Tecnologias, Diamantina, MG, Brasil, 39100-000.

² Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Departamento de Química, Diamantina, MG, Brasil, 39100-000.

***e-mail:** maria.tereza@ufvjm.edu.br

O crescente interesse em diversificação e aprimoramento de sabores nas cervejas especiais tem levado as cervejarias a investirem em aditivos que realçam o perfil sensorial das bebidas. Dentro desse contexto, o maracujá (*Passiflora edulis*), uma fruta nativa da região tropical da América e amplamente consumida no Brasil, destaca-se por seu sabor único que combina notas ácidas e doces, além de ser uma fonte rica em vitaminas. Este estudo teve como objetivo desenvolver e produzir uma cerveja especial que capturasse as características sensoriais do maracujá, com foco no equilíbrio entre doçura e acidez. A polpa de maracujá, adquirida congelada, foi incorporada na produção de uma cerveja artesanal no estilo "American-Style Fruit Beer", conhecido por incluir frutas ou combinação de frutas na composição. A receita foi desenvolvida utilizando o software Brewfather, e o processo de produção foi realizado com um equipamento composto por uma panela de alumínio de 30 litros com bazuca circular, em um lote de 22 litros. Os maltes empregados foram trigo claro e agrária viena, com a água cervejeira ajustada para uma relação Sulfato/Cloreto de 1:3. A brassagem foi realizada por infusão, utilizando uma proporção de 4 litros de água por quilo de malte, com rampas de temperatura a 65 °C por 45 minutos e a 78 °C por 10 minutos. Após a filtração do mosto, este foi fervido por 60 minutos, com a adição de 15 gramas de lúpulo Saaz e 10 gramas de lúpulo Tradition no início da fervura. O mosto foi então resfriado a 20 °C utilizando um trocador de placas, seguido pela adição de leveduras German Wheat-style ale yeast na proporção de 400 mL/hL. A fermentação ocorreu a 16 °C por 10 dias, com a adição de 100g/l de polpa de maracujá no final desse período, sendo a cerveja posteriormente maturada a 3 °C por 5 dias antes de ser envasada e carbonatada pelo método Priming com adição de 5g de açúcar/litro. A cerveja final apresentou cor âmbar e um perfil sensorial intensamente frutado, com notas tropicais características do maracujá, leve adstringência e acidez, baixo teor alcoólico, corpo leve e baixa efervescência. Com uma eficiência de processo de 65% e atenuação de 83%, o estudo demonstrou que a utilização do maracujá na produção de cerveja é uma estratégia eficaz para agregar um perfil sensorial distinto e inovador, ampliando as possibilidades de inovação no mercado cervejeiro artesanal.

Agradecimentos: Este trabalho foi apoiado pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) e Cervejaria Escola da UFVJM.