

**AValiação Físico-Química, Microbiológica e Perfil Sensorial de
Cervejas do Tipo Pilsen Comercializadas na Serra Gaúcha**

Diego Broch^a, Kaliane Regalin Aver^b, Fernanda Bebbler Scopel^c, Maríndia Centa da Costa^a,
Natália Inês Cavagnoli^b, Cristian Roncada^a, Queli Defaveri Varela Cabanellos^{a*}

a) Centro Universitário da Serra Gaúcha – FSG

b) Universidade de Caxias do Sul - UCS

c) Instituto Federal do Rio Grande do Sul - IFRS

*Autor correspondente (Orientador)

Queli Defaveri Varela Cabanellos, endereço: Rua Os Dezoito do
Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS - CEP: 95020-472

Palavras-chave:

Cerveja. *Saccharomyces cerevisiae*.
Indústria Cervejeira.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: O setor cervejeiro brasileiro tem apresentado um crescimento significativo. Além das indústrias já consolidadas, caracterizadas por empresas e marcas líderes, o segmento das cervejarias artesanais tem expandido o setor ofertando produtos diferenciados em termos de sabor e estilo. Diante deste crescimento, faz-se necessário um estudo que confronte os produtos deste novo segmento com aqueles já estabelecidos. A cerveja do tipo *Pilsen*, com domínio de 97% do mercado, se estabelece como um bom critério de seleção. Deste modo, o objetivo deste trabalho foi avaliar e comparar as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de cervejas tipo *Pilsen* comercializadas na Serra Gaúcha. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram analisadas 11 amostras de cervejas, sendo cinco delas representantes de grandes cervejarias (Grupo A), cinco de micro cervejarias (Grupo B) e uma de referência, proveniente da República Tcheca. Os parâmetros avaliados nos ensaios físico químicos foram pH, acidez volátil, turbidez, cor, densidade, álcool, extrato seco total e acidez total. A identificação de micro-organismos aeróbios mesófilos, *Brettanomyces sp.* e bolores e leveduras caracterizou a avaliação microbiológica. A análise sensorial foi realizada por um grupo de avaliadores com dez integrantes, sendo que cinco apresentavam formação superior em Enologia e possuíam conhecimentos técnicos na área cervejeira e os demais eram apreciadores, sem formação técnica na área. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Não houve diferença estatística na avaliação sensorial dos leigos entre os grupos analisados, divergindo dos enólogos, que constataram alterações de aparência e aroma. O item sabor apresentou significância estatística entre o grupo A e a cerveja referência. A

falta da identificação de características sensoriais diferenciadas entre os apreciadores de cervejas remonta à necessidade de melhorias na capacidade perceptiva deste grupo, que pode muitas vezes acabar consumindo um produto por meio de tendências de propaganda, preço, ou mesmo ao amadurecimento da avaliação sensorial. A respeito das análises físico químicas, os parâmetros cor e densidade de todas as cervejas analisadas se enquadraram na legislação vigente. Todavia, o grau alcoólico das cervejas do Grupo B e da referência foi superior ao permitido por lei. Quanto às análises microbiológicas, uma amostra apresentou crescimento de *Brettanomyces sp.*, oito desenvolveram bolores e leveduras, além de duas com resultados positivos para micro-organismos aeróbios mesófilos; indicando a necessidade de maiores cuidados dos produtores, desde a matéria-prima até o término do processo produtivo. **CONCLUSÃO:** Embora o mercado das indústrias de cervejas esteja em ascensão, devem ser respeitados os parâmetros de qualidade para que não haja comprometimento da saúde dos consumidores, bem como as microcervejarias devem explorar características do processo de produção capazes de surpreender a avaliação sensorial dos consumidores, fornecendo assim produtos de qualidade superior. Além disso, foi observada deficiência legal no setor, visto que há pouca legislação correspondente à fabricação e questões para o controle de qualidade na área cervejeira, o que dificulta uma padronização na produção e também na vigilância dos produtos.