



## **ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE CERVEJAS ARTESANAIS DO TIPO *SESSION IPA* DESENVOLVIDAS COM POLPA MARACUJÁ E GOIABA E DETERMINAÇÃO DAS VARIAÇÕES ATRAVÉS DE METODOLOGIAS COMPARATIVAS**

Felipe Augusto Andrini de Camargo<sup>1</sup>, Marcelo Telascrea<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Área de Ciências Exatas, Humanas e Sociais - Centro Universitário Sagrado Coração  
[felipeaugusto.acamargo@gmail.com](mailto:felipeaugusto.acamargo@gmail.com); [marcelotelascrea@gmail.com](mailto:marcelotelascrea@gmail.com)

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica Voluntária - PIVIC  
Área do conhecimento: Exatas – Engenharia Química

Produziu-se os lotes da bebida em triplicata em ambiente laboratorial preservando as quantidades precisas e pré-determinadas de cada insumo com a finalidade de garantir a padronização do resultado obtido em todos os seus aspectos. Foram realizadas as extrações das polpas das frutas (Maracujá e Goiaba) em questão, sendo essas introduzidas na cerveja em proporções estipuladas durante o processo de maturação. Nos testes físico-químicos, as análises de pH nas cervejas com polpas variaram entre 3,1 a 3,8, verificando-se que a adição destes adjuntos agrega maior grau de acidez aos produtos, permitindo manter as bebidas isentas da ação de micro-organismos patogênicos. Os resultados de sólidos solúveis torais (°Brix) ficaram entre 5,0 e 6,0, dados corroborados pela literatura em estudos com outras cervejas contendo adjuntos de polpas de manga espada. As cervejas desenvolvidas mostraram atividades antioxidantes maiores que em amostra de cerveja comercial, já que os compostos polifenólicos presentes nas polpas, podem desempenhar papéis nas características sensoriais (cor, aroma e sabor), nutricionais da cerveja, na estabilidade coloidal agregando turbidez a bebida e função protetora da qualidade sensorial. A análise sensorial com 66 avaliadores de 03 atributos sensoriais (aparência, aroma e sabor) com as amostras das cervejas foi positiva e as cervejas foram bem recebidas pelos avaliadores que, em média, deram notas entre 6 e 7 (gostei ligeiramente – gostei regularmente). Os resultados aqui observados são um indicativo que o uso de polpas de frutas deve ser estimulado no desenvolvimento de bebidas com propriedades potencialmente inovadoras.

Palavras-chave: *Session Ipa*, Cerveja Artesanal, Produção de Cerveja, *Fruit Beers*, *Passiflora edulis*, *Psidium guajava*.