



DESENVOLVIMENTO DE CERVEJA ARTESANAL ESTILO FRUIT BEER COM ADIÇÃO DE DIFERENTES FRUTAS TROPICAIS.

José Lázaro da Silva Fernandes¹, Mércia Melo de Almeida Mota ²

RESUMO

A produção de cervejas artesanais no Brasil tem crescido significativamente, impulsionada pela demanda por novos sabores e pela utilização de ingredientes regionais, como frutas tropicais. Este estudo teve como objetivo desenvolver e avaliar a composição físico-química de três formulações de cerveja estilo Fruit Beer, utilizando polpas de cajá, abacaxi e manga. Foram analisados parâmetros como pH, acidez, sólidos solúveis, vitamina C e teor alcoólico, comparando-os com os padrões de identidade e qualidade (PIQ). A fermentação foi conduzida com a levedura Kveik, conhecida por sua alta eficiência fermentativa e tolerância ao álcool. Os resultados demonstraram que as polpas de frutas mantiveram suas características dentro dos padrões estabelecidos pela legislação. A polpa de cajá apresentou alta acidez, enquanto as formulações com abacaxi e manga apresentaram equilíbrio nos sólidos solúveis e teores de vitamina C. A levedura Kveik mostrou excelente desempenho na fermentação, com redução significativa dos sólidos solúveis e produção de teor alcoólico dentro dos padrões do estilo Fruit Beer. Conclui-se que as frutas tropicais têm grande potencial para diversificar o mercado de cervejas artesanais, oferecendo novos sabores e experiências sensoriais aos consumidores.

Palavras-chave: Levedura, Kveik, Novos sabores.

¹Aluno de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: jose.lazaro@estudante.ufcg.edu.br

²Doutora, Professora, Departamento de Engenharia de Alimentos UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: mercia.melo@professor.ufcg.edu.br



DESENVOLVIMENTO DE CERVEJA ARTESANAL ESTILO FRUIT BEER COM ADIÇÃO DE DIFERENTES FRUTAS TROPICAIS

ABSTRACT

The craft beer industry in Brazil has significantly grown, driven by the demand for new flavors and the use of regional ingredients, such as tropical fruits. This study aimed to develop and evaluate the physicochemical composition of three Fruit Beer formulations using cajá, pineapple, and mango pulps. Parameters such as pH, acidity, soluble solids, vitamin C, and alcohol content were analyzed and compared to identity and quality standards (PIQ). Fermentation was carried out with Kveik yeast, known for its high fermentative efficiency and alcohol tolerance. The results showed that the fruit pulps maintained their characteristics within the legal standards. Cajá pulp exhibited high acidity, while the pineapple and mango formulations demonstrated balanced soluble solids and vitamin C content. Kveik yeast performed excellently, significantly reducing soluble solids and producing alcohol content within the Fruit Beer style standards. It is concluded that tropical fruits have great potential to diversify the craft beer market, offering new flavors and sensory experiences to consumers.

Keywords: Yeast, Kveik, New flavors.