



**DESENVOLVIMENTO DE CERVEJA ARTESANAL ESTILO CATHARINA SOUR
UTILIZANDO KOMBUCHA E POLPA DE ABACAXI**

José Lázaro da Silva Fernandes¹, Mércia Melo de Almeida Mota²

RESUMO

No Brasil, o mercado de cervejas especiais aponta para uma expansão no consumo de estilos que se destacam pela sua acidez, tais como a Sour. Nesse sentido, observa-se um aumento em inovação, criatividade e autenticidade visando explorar e melhorar o potencial da bebida. Uma dessas inovações é a cerveja Catharina Sour, um estilo brasileiro que visa unificar os sabores de frutas com a acidez do estilo Sour. Com isso, visando manter as características de sabor da cerveja associadas aos benefícios da kombucha à saúde, cresce o interesse em produzir uma cerveja ácida e potencialmente probiótica. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi elaborar e avaliar a composição físico-química de uma cerveja Catharina Sour utilizando kombucha e polpa de abacaxi, com o objetivo de obter um produto com qualidade sensorial e possíveis efeitos probióticos. Foi feito o acompanhamento da cinética da fermentação primária quanto aos parâmetros: pH, acidez total titulável, sólidos solúveis e teor alcoólico durante 192 horas. A cerveja final produzida foi analisada quanto aos parâmetros: pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais, teor alcoólico, vitamina C e açúcares totais. Observou-se que a cerveja final produzida possuía aspecto, cor, aroma, sabor e carbonatação condizentes com o estilo proposto e potencial probiótico, onde todos os parâmetros estavam dentro da legislação e literatura disponível. Conclui-se que o scoby de kombucha é uma ótima opção para a acidificação do mosto para a produção do estilo Catharina Sour.

Palavras-chave: Bebida alcoólica, *Ananas comosus*, adjunto, malte.

¹Aluno do curso 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: mercia01@gmail.com



DEVELOPMENT OF CATHARINA SOUR CRAFT BEER USING KOMBUCHA AND PINEAPPLE PULP

ABSTRACT

In Brazil, the specialty beer market points to an expansion in the consumption of styles that stand out for their acidity, such as Sour. In this sense, there is an increase in innovation, creativity and authenticity aimed at exploring and improving the potential of the drink. One of these innovations is the Catharina Sour beer, a Brazilian style that aims to unify fruit flavors with the acidity of the Sour style. With this, aiming to maintain the beer's flavor characteristics associated with the health benefits of kombucha, interest is growing in producing an acidic and potentially probiotic beer. Given the above, the objective of this work was to develop and evaluate the physical-chemical composition of a Catharina Sour beer using kombucha and pineapple pulp, with the aim of obtaining a product with sensorial quality and possible probiotic effects. The kinetics of primary fermentation was monitored in terms of parameters: pH, total titratable acidity, soluble solids and alcohol content for 192 hours. The final beer produced was analyzed for the following parameters: pH, total titratable acidity, total soluble solids, alcohol content, vitamin C and total sugars. It was observed that the final beer produced had an appearance, color, aroma, flavor and carbonation consistent with the proposed style and probiotic potential, where all parameters were within the legislation and available literature. It is concluded that kombucha scoby is a great option for acidifying the must for the production of the Catharina Sour style.

Keywords: Alcoholic beverage, *Ananas comosus*, adjunct, malt.