ESFERIFICAÇÃO DE CERVEJA COM ALGINATO DE SÓDIO

BEER SPHERIFICATION WITH SODIUM ALGINATE

Bruno Argente de Sousa[1]; Camila Gabi Flores da Silva[2]; Claudinéia Aparecida Queli Geraldi[3]; Kethelin Cristine Laurindo de Oliveira[4]; Sumaya Ferreira Guedes[5]

Resumo

A cerveja é uma bebida produzida a partir da fermentação de cereais principalmente a cevada maltada. Considerada como a terceira bebida mais popular no mundo, é muito consumida no Brasil. Apesar do consumo elevado, os jovens têm buscado cada vez mais produtos inovadores, aumentando a competição entre as marcas tradicionais com as cervejas artesanais. Desta forma, este trabalho teve como objetivo produzir um produto inovador com a elaboração de esferas de cerveja de uma marca tradicional como uma opção de novos produtos e avaliar o teor de umidade, acidez, pH e sólidos solúveis totais (SST). A cerveja tradicional puro malte, foi adquirida no comércio local e a formação das esferas foram realizadas a partir do processo de esferificação com alginato de sódio em contato com cloreto de cálcio. Foi adicionado 0,40% (m/v) de alginato de sódio na cerveja sendo homogeneizado com cuidado, evitando a formação de espumas e minimizando a perda do dióxido de carbono. Posteriormente, a mistura foi gotejada com auxílio de conta-gotas em uma solução de cloreto de cálcio a 0,50% (m/v) para formação das esferas com tamanhos padronizados. As esferas foram lavadas, secas com auxílio de papel absorvente, trituradas, homogeneizadas e submetidas a análise físico-química de umidade (secagem a 105ºC), pH (potenciometria), acidez (titulometria) e sólidos solúveis totais (refratometria). As esferas foram produzidas em triplicatas para maior confiabilidade dos resultados. Houve um aumento no teor de umidade das esferas de cerveja (95,31 ±1,46 %) em comparação com a cerveja pura (89,83 ±0,16%). Esse aumento pode estar associado ao teor de água proveniente da solução de cloreto de cálcio no processo de gelificação. O teor de acidez reduziu consideravelmente (1,20 ±0,15 %) e o pH aumentou (5,07 ±0,17) após a formação das esferas em comparação com a acidez da cerveja no estado líquido (2,16 ±0,01%) e pH (4,05 ±0,16). Essa variação pode estar associada ao aumento da umidade do produto. Também foi observado uma redução no teor de sólidos solúveis totais (3,68 ±0,35ºBrix) em relação a cerveja não esferificada (5,46 ±0,05°Brix). Conclui-se, portanto, que é possível produzir esferas da cerveja, porém o processo de esferificação altera o teor de acidez, pH e a umidade quando comprado a cerveja no estado líquido. Esse produto é uma alternativa de inovação aos consumidores de cerveja.

Palavras-chaves: Esferificação, alginato de sódio, novos produtos.

[1] Agronomia, Unemat, brunoargente@outlook.com;
[2] Agronomia, Unemat, gabby.flloress@gmail.com;
[3] Agronomia, Unemat, claudigeraldi@onda.com.br;
[4] Agronomia, Unemat, kethelinlaurindo@hotmail.com;
[5] Doutora, Unemat, sumayaguedes@unemat.br.