

PROCESSOS QUÍMICOS E PRODUTIVOS NA CONFECÇÃO DA CERVEJA: VISITA TÉCNICA NA CERVEJARIA PREMIUM

REIS, Ana Luiza Gomes dos *
FERREIRA, Gisele Cristina **
ROSSANO, Nayara Soares ***
PEREIRA, Kadyne Heloise Canova ****
MARTINS, Isadora Ruvieri *****
Orientador(a): TOBAL, Thaise Mariá

Introdução: A cerveja é uma das bebidas mais antigas da humanidade, sendo que há relatos que denotam sua origem na Mesopotâmia. Estudos realizados em 2010 concluíram que o Brasil é o vigésimo terceiro maior consumidor de cerveja, com consumo por pessoa de 64,4 litros ao ano. **Objetivos:** Analisar as etapas e os processos de fabricação cervejeira. Estudar os processos químicos de fermentação. Esboçar os equipamentos utilizados e suas funções. **Metodologia:** através de informações obtidas com revisão de literatura específica da área e por meio de pesquisa de campo, que utilizou entrevista semi-estruturada e visita técnica, por meio da experimentação e observação dos processos de fabricação. **Discussão:** A cerveja é produzida por meio do uso dos seguintes ingredientes: água, malte, lúpulo, fermento, levedura e enzimas. Os ingredientes são adicionados em doze processos distintos: recebimento e armazenamento do malte; moagem do malte; mosturação; filtração; fervura; resfriamento; fermentação; maturação; segunda filtração; acabamento; engarrafamento e pasteurização, que dependendo da qualidade e dos procedimentos operacionais de produção sofrerão alterações quanto às propriedades. **Considerações finais:** A fabricação da cerveja é um processo químico que leva 28 dias para findar-se, sendo o tempo uma variável diretamente proporcional à qualidade e determinada pelos padrões de operação de cada cervejaria. A produção de cerveja se dá mediante a manipulação particular de ingredientes para criação da bebida tida como de consumo social.

Palavras-chave: Processos químicos. Bebida fermentada.

* FUNEC, ana.luiza.sfs@hotmail.com

** FUNEC, nsnayara@yahoo.com.br

*** FUNEC, ns-nayara@hotmail.com

**** FUNEC, kadyne_sfs@hotmail.com

***** FUNEC, isa_ruvieri@hotmail.com