

CERVEJAS ORGÂNICAS: CENÁRIO MUNDIAL DE PRODUÇÃO E CONSUMO

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

CARDINES; Pedro Henrique Freitas¹, GONCALVES; Mohara Silveira², ALVES; Raul Vincius da Silva³

RESUMO

A cerveja é uma bebida fermentada, produzida com água, malte, lúpulo e leveduras. É a terceira bebida mais consumida em todo o mundo, ficando atrás somente da água e do café. O conceito e consumo de cervejas orgânicas é bastante novo, devido a esse fato é muito raro encontrar esse tipo de produto no mercado. Segundo fontes utilizadas nessa pesquisa, no Brasil são comercializadas apenas duas marcas de cervejas orgânicas, dado esse do ano de 2023 segundo informado pelo cadastro nacional de produtores orgânicos. Para que uma cerveja seja considerada orgânica é necessário que ela seja produzida a partir de matérias primas orgânicas certificadas, como lúpulo e maltes cultivados sem aplicação de pesticidas e fertilizantes químicos, dependendo apenas de manejo sustentável e da fertilidade do solo. A adoção dessas práticas produtivas beneficia não só o consumidor, mas principalmente o meio ambiente, reduzindo o impacto ambiental. Em relação ao processo de fabricação, as cervejas orgânicas são produzidas exatamente da mesma maneira que as cervejas convencionais, considerando as etapas de moagem, mostura, filtração / clarificação, fervura, lupulagem, resfriamento, fermentação, decantação, carbonatação e envase. Levando-se em conta a questão sensorial entre uma cerveja orgânica e convencional é bastante subjetiva, divergindo entre especialistas, onde alguns afirmam que o sabor e o aroma das cervejas orgânicas se sobressaem em relação a cerveja convencionais. O consumo de alimentos orgânicos aumentou cerca de 60% em todo o mundo, principalmente durante e após a pandemia do COVID-19. Para se ter uma ideia no ano de 2022 o mercado global de orgânicos movimentou cerca de 145 bilhões de dólares. O principal problema de viabilização da produção de cervejas artesanais está no baixo cultivo de malte e lúpulos com certificação orgânica, nos EUA, por exemplo, apenas 0,01% do lúpulo cultivado é possui certificação orgânica e para a cevada apenas 0,02% tem essa certificação. Devido a tais fatos supracitados fica claro que a produção e o consumo de alimentos e bebidas orgânicas está em ascensão, mesmo esbarrando em limitantes como o cultivo certificado, fica claro que o mercado de cervejas orgânicas tem um grande potencial de exploração.

PALAVRAS-CHAVE: Bebidas alcoólicas, Lúpulo, Malte de cevada, Orgânicos

¹ Universidade Estadual de Londrina, pedrocardines@uel.br

² Universidade Estadual de Londrina, mohara.silveira@uel.br

³ Universidade Estadual de Londrina, raulalves@uel.br