

AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO BAGAÇO DE MALTE

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021

ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

BARBIERI; Aline¹, **GARLET; Eduarda Cristina Brancher**², **VOGT; Eduarda Theisen**³, **GASPERIN; Marieli**⁴, **FABIANE; Keli Cristina**⁵, **STOFFEL; Fernanda, ARCARI, Stefany Grutzman,**⁶

RESUMO

O bagaço de malte é o principal resíduo sólido gerado nas cervejarias, sendo retirado do processo após filtração do mosto, antes da fervura. Santa Catarina ocupou o quarto lugar no ranking de estados com maior número de cervejarias no Brasil em 2019. Sendo assim, com a ampliação dessas indústrias e, consequentemente, dos resíduos gerados, surge o interesse pelo conhecimento da composição nutricional do bagaço de malte, a fim de que ele possa ser convertido em novos alimentos. Dessa forma, neste trabalho foram avaliadas as características físico-químicas do bagaço de malte, oriundo da produção de cerveja estilo Pilsen em uma empresa localizada no oeste catarinense. Para tanto, foram executadas as seguintes determinações: umidade por gravimetria; cinzas pela incineração em mufla; gorduras por Bligh-Dyer; proteína bruta por Kjeldahl. Adicionalmente, foram avaliados o pH, atividade de água, acidez titulável total e as propriedades colorimétricas. Diante desses processos, obtiveram-se os seguintes resultados: $75,63 \pm 0,44\%$ de umidade; $0,80 \pm 0,03\%$ de cinzas; $5,17 \pm 0,13\%$ de proteínas e $1,14 \pm 0,08\%$ de lipídeos. Ainda, foram determinados: pH $5,49 \pm 0,14$, atividade de água 0,96; acidez de $3,46 \pm 0,46\%$. Ademais, referente às propriedades de cor, aferiram-se: L^* ($39,28 \pm 1,82$), a^* ($8,19 \pm 0,44$), b^* ($30,79 \pm 2,39$), C^* ($31,86 \pm 2,37$) e h^* ($75,05 \pm 1,01$). Os resultados obtidos são condizentes com outros estudos já realizados. Portanto, sugere-se que o bagaço de malte, devido a sua composição nutricional e abundância, possui potencial para ser utilizado na formulação de produtos de panificação ou como meio de cultivo para produção de macrofungos comestíveis, contribuindo para a diminuição do impacto ambiental, o enriquecimento nutricional dos alimentos e a produção de novos alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Cervejaria, Composição nutricional, Resíduos sólidos

¹ Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus São Miguel do Oeste, alinebaibieri26@hotmail.com

² Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus São Miguel do Oeste, eduarda.cbg@aluno.ifsc.edu.br

³ Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus São Miguel do Oeste, ddaeduardavogt@gmail.com

⁴ Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus São Miguel do Oeste, marieli.g@aluno.ifsc.edu.br

⁵ Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus São Miguel do Oeste, keli.fabiane@ifsc.edu.br

⁶ Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus São Miguel do Oeste, fernanda.stoffel@ifsc.edu.br