

# PROSPECÇÃO CIENTÍFICA – LÚPULO E SEUS DERIVADOS APLICADOS AO MERCADO CERVEJEIRO E NO BRASIL

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1<sup>a</sup> edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

**BARROS; Rafaela Ferreira de<sup>1</sup>, GHESTI; Grace Ferreira<sup>2</sup>, GUIMARÃES; Bernardo Pontes<sup>3</sup>; ;<sup>4</sup>**

## RESUMO

O lúpulo produzido com finalidade comercial é o *Humulus lupulus L.* Seu maior foco é a produção voltada para o mercado cervejeiro, porém o lúpulo pode atuar no setor farmacêutico. Como um dos principais ingredientes na produção da cerveja, contribui com aroma, amargor e estabilidade coloidal. Ainda que o clima ideal para o crescimento da planta não condiz com o clima brasileiro, o Brasil tem se mostrado como um ótimo potencial de cultivo da espécie. Apresentando produções em alguns estados brasileiros e no DF. Portanto, com a importância do lúpulo evidenciada, fez-se um estudo com os termos os quais analisam o crescimento da prospecção científica do lúpulo e seus derivados. Na análise, a plataforma *Web of Science* foi utilizada, refinando do ano 2000 a 2019. Com a palavra *hop\**, lúpulo em inglês, foram encontrados 60356 resultados para as áreas de agronomia, química, farmácia, medicina e biologia. Com apenas *hop* foram encontrados 8397, os quais 120 provém do Brasil, tendo uma porcentagem de 1,429%. Em 2000 foi encontrada apenas uma publicação brasileira relacionada a *hop* e em 2019, 23. "Hop and product" encontraram-se 1594 resultados; "hop and derivate" 10; e "hop and product and derivate" 2, para todas as áreas. Em síntese, é perceptível o crescente interesse no cultivo do lúpulo, sendo um cenário promissor, pois apresenta um vasto leque de oportunidades no mercado cervejeiro e do agronegócio. Sendo assim, a curva de publicações sobre o lúpulo crescerá bastante a fim de avaliar as características físico-químicas e biológicas, principalmente desse novo lúpulo brasileiro. Almaguer, C.; Schonberger, C.; Gasti, M.; Arendt E. K.; Becker, T.; J. Inst. Brew. 2014, 120, 289. Schonberger, C.; Kostelecky, T.; J Inst. Brew. 2011, 117, 259. Neve, R. A.; Hops, 1<sup>a</sup> ed. Springer; London. 1991. Chagas, E.; Garcia, L.; Revista da Cerveja 2018, 36, 52.

**PALAVRAS-CHAVE:** cerveja, derivados, lúpulo, prospecção

<sup>1</sup> UnB - Universidade de Brasília, rafaela.ferreira.barros@gmail.com

<sup>2</sup> UnB - Universidade de Brasília, grace@unb.br

<sup>3</sup> UnB - Universidade de Brasília, bePontesgui@gmail.com

<sup>4</sup>,