

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, conseqüentemente, 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 ± 0,44% de umidade; 0,80 ± 0,03% de cinzas; 5,17 ± 0,13% de proteínas e 1,14 ± 0,08% de lipídeos. Ainda, foram determinados: pH 5,49 ± 0,14, atividade de água 0,96; acidez de 3,46 ± 0,46%. Ademais, referente às propriedades de cor, aferiram-se: L* (39,28 ± 1,82), a* (8,19 ± 0,44), b* (30,79 ± 2,39), C* (31,86 ± 2,37) e h* (75,05 ± 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, dudaeduardavogt@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