

FABRICAÇÃO DE CERVEJAS DO TIPO APA (*American Pale Ale*) PRODUZIDAS A PARTIR DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia*), BACUPARI ANÃO (*Garcinia brasiliensis*) FRUTAS TÍPICAS DA REGIÃO NORTE

Débora Taisa Keller da Silva¹ Renato André Zan²

Introdução: Desde a antiguidade as bebidas alcoólicas sempre estiveram presente na vida do homem. A Região Norte possui uma grande variedade de frutos a serem explorados, onde a produção da cerveja artesanal com o fruto camu-camu (*Myrciaria dubia*) e bacupari anão (*Garcinia brasiliensis*) têm uma grande finalidade na área tecnológica de inovação, onde temos como objetivos a valorização dos frutos da região e fonte de renda para agricultores, que tem contato com esses frutos, divulgar os frutos regionais através da produção de uma bebida apreciada no mundo todo.

Métodos: Os ingredientes utilizados para a fabricação foram; malte agrária, malte Monique tipo 2, cereal Barley, lúpulo e fermento e a polpa do fruto de camu-camu (*Myrciaria dubia*) e bacupari anão (*Garcinia brasiliensis*). Iniciou-se moendo os maltes e cereais, em seguida foi adicionada água destilada em uma panela, quando a temperatura da água chegou a 70°C, os maltes e cereais foram adicionados, a temperatura foi mantida constante em 66°C durante uma hora, após esse procedimento realizou-se o teste do iodo, logo obteve uma recirculação de líquido, em seguida foi filtrado. O líquido foi transferido para um balde. Após esse processo foi transferido novamente para a panela, e adicionado o lúpulo e fervido por 50 minutos com a tampa da panela aberta. Em seguida foi submetido ao banho de gelo e deixado esfriar até chegar em 30°C, em seguida adicionado o fermento. Transferiu-se o líquido para um balde de fermentação. O balde com o mosto permaneceu fechado durante 15 dias. Após esse período o balde foi aberto, o líquido filtrado, e foi transferido para uma panela, e fervido com açúcar. Em seguida envasado e maturado. **Resultados:** Durante todo o processo, ao comparar os resultados obtidos, tanto na fabricação quanto nas análises físico-químicas da produção da cerveja teve resultados satisfatório, confirmando que os resultados são bem próximos do padrão estipulado. Pode-se confirmar que o fruto tem propriedades químicas essenciais para uma boa produção de bebidas alcoólicas. Sendo assim, pode ser usada comercialmente na fabricação de cerveja. **Discussão:** Após todo o desenvolvimento do projeto, pode-se ter certeza do grande potencial desses frutos na produção de cervejas sendo que no final desta pesquisa todos os processos de produção foram enviados para registro de patente, para assegurar os direitos da pesquisa.

Palavras-chave: Cerveja. Frutas. Fabricação.

¹ Bolsista, Licenciatura em Química, deborakeller01@gmail.com, *Campus* Jí-Paraná.

² Coordenador, Professor EBTB de Química, email:renato.zan@ifro.edu.br, *Campus* Jí-Paraná.