**Bebidas fermentáveis - Cerveja  
Isabella de Oliveira Cenci e Viviane Cristina Buge Brasil**

Introdução:

As descobertas mais notáveis sobre a cerveja decorreram de escavações, onde foram encontradas as primeiras leis escritas que citavam a distribuição do pão e da cerveja aos trabalhadores.¹ Dentre estas leis a mais antiga descoberta até hoje corresponde ao Código de Hamurabi, faraó mesopotâmio. ² Durante a evolução das civilizações e as expansões culturais vê-se que a cerveja ganhou lugar no continente Ocidental conforme as civilizações se expandiam. E as leis foram se aperfeiçoando ao decorrer do tempo, desde o Código de Hamurabi até a Lei de pureza alemã, Reinheitsgebot, criada pelo duque Guilherme IV da Baviera, que instituía que a cerveja só deveria ser fabricada com água, malte, lúpulo e cevada.

No Brasil, a cerveja foi introduzida pela Inglaterra no período da abertura de portos as nações amigas de Portugal.3 Atualmente, existem 47 fábricas de grande e médio porte no Brasil, sendo que a região sudeste é a maior responsável pelas produções de cevada, com um percentual de 57,5% das produções.4 Além disso, segundo o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja, em 2007 o Brasil estava entre os quatro maiores produtores de cerveja do mundo, com volume anual com cerca de 10,34 bilhões de litros.5

De acordo com a Legislação Brasileira conforme o decreto nº 6871, de 4 de junho de 2009, Art. 36 “ a cerveja é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo”. Em alguns tipos de cerveja o malte pode ser substituído por outros cereais, como especifica a Lei: “Parte do malte de cevada poderá ser substituído por adjuntos cervejeiros, cujo emprego não poderá ser superior a quarenta e cinco por cento em relação ao extrato primitivo. Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os demais cereais aptos para o consumo humano, malteados ou não-malteados, bem como os amidos e açúcares de origem vegetal”.5,6

Enfoque:

Esse trabalho tentará abordar a história da cerveja, de suas maneiras gerais, tentando enfatizar a importância da produção da cerveja em determinadas épocas da história, citando o início da civilização até os dias de hoje. Iremos ainda tratar sobre as condições e os métodos de produção de cerveja, além de comentar aspectos gerais sobre o produto em si, como qualidade das cervejas e explanar sobre alguns dos tipos mais consumidos.

* Histórico
* Tipos de cerveja

- Lager

-Ale

* Malteação
* Produção

-moagem;

-mosturação;

-filtragem e clarificação;

-fervura;

-fermentação.

* Análise sensorial

**Referencias**

1. MORADO, R. **Larousse da Cerveja**. 1ed, Ed Larousse do Brasil Participações Ltda, São Paulo, 2009.
2. KUNZE, W. **Tecnologie Brauer Malzer**. 7ed, Ed VLB, Berlin Ale, 1996.
3. MEGA, J. F. et al. **A Produção de Cerveja no Brasil**. Mato Grosso, 2011. Vol. 1, No. 1, Universidade do Estado do Mato Grosso.
4. FREIRE, B. R. **Avaliação e Melhoria do Processo de Assepsia em Área de Produção de Cerveja no Distrito Federal**. Brasília, 2013. Dissertação (Trabalho de Conclusão de Curso em Farmácia). Faculdade de Ceilândia, Universidade de Brasília.
5. SINDICERV – Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja. Disponível em: <<http://www.sindicerv.com.br/atuacao.php>>. Acessado em: 28 de Julho de 2014.
6. BRASIL. Decreto nº6871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Presidência da República, Casa Civil**. Brasília, 4 de junho de 2009. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm> >. Acesso em 28 de julho de 2014.