

PRODUÇÃO DE UMA CERVEJA ADICIONADA DE BOCAIUVA (ACROCOMIA ACULEATA)

PROCESSO INPI BR 10 2023 002663 0

PROCESSO UFSM 1095/2023

COTITULARIDADE INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO -
CAMPUS CÁCERES PROF. OLEGÁRIO BALDO

DESCRIÇÃO

A invenção se refere a uma cerveja adicionada de polpa de bocaiuva na proporção de 5% (em relação ao extrato primitivo) durante a etapa de maturação. Os demais ingredientes são água, malte, lúpulo e leveduras. A cerveja com polpa de bocaiuva é caracterizada por apresentar um sabor suave e agradável, com aroma característico do fruto, cor amarelo/dourado, teor alcoólico variando entre 5,0 a 5,5% e pH de 4,0 a 5,0. A cerveja apresenta características sensoriais únicas e com forte apelo cultural e regional (uma cultura regional na fronteira do estado do Mato Grosso com a Bolívia)

OPORTUNIDADES DE MERCADO

Com a popularidade da cerveja artesanal, o consumo de cerveja aumentou muito na última década. Produzir a própria cerveja trouxe inovação ao mundo cervejeiro, criando produtos únicos no mercado. Essas inovações incluem as chamadas Fruit beers (cervejas com frutas), que satisfazem tanto os consumidores mais exigentes, que preferem cervejas especiais com características únicas, quanto os bebedores tradicionais de cerveja. Frutas nativas possuem alto valor nutricional, sabor e aromas característicos, compostos bioativos com propriedades antioxidantes e apelo saudável. Esses frutos são utilizados há séculos como alimento pelos povos tradicionais, porém os efeitos de sua adição como matéria prima no desenvolvimento de novos produtos ainda são pouco explorados. Assim, a utilização de frutas nativas como adjuntos na produção de cervejas artesanais, podem criar produtos com uma identidade cultural forte e de alto valor biológico.

AUTORES

Admilson Costa da Cunha (IFMT);
Claudia Kaehler Sautter (UFSM);
Cristiano Augusto Ballus (UFSM);
Milene Teixeira Barcia (UFSM)

APLICABILIDADES E DIFERENCIAIS

- Produto inovador, com características sensoriais únicas;
- Apelo gastronômico;
- Presença de compostos bioativos provenientes da fruta;
- Agregação de valor aos frutos nativos;
- Possibilidade de exportação para consumo por públicos ávidos por produtos inovadores;
- Valorização da biodiversidade nacional.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

"O fruto da palmeira da bocaiuva (*Acrocomia aculeata*) é um exemplo de fruto nativo de alto valor cultural e nutricional, que ocorre com alta densidade em regiões nos estados de Mato Grosso do Sul (incluindo o Pantanal), Mato Grosso, Goiás e Minas Gerais. Nas regiões de Cáceres, Poconé e Mirassol do Oeste no Estado de Mato Grosso, o fruto recebe o nome de "chiclete de bugre" e possui um forte apelo regional, sendo desenvolvidos diversos produtos a partir de suas partes comestíveis, como: farinhas, sucos, sorvetes e a extração do óleo, para a indústria de biocombustíveis. Para a produção da cerveja da patente, foram utilizados frutos colhidos na cidade de Cáceres (MT)."

ÁREA INDUSTRIAL PREDOMINANTE

Fabricação de bebidas