

RESUMO DA DISSERTAÇÃO

O consumo de cervejas artesanais, bebidas destinadas a atender paladares mais exigentes, está em expansão no Brasil. Entretanto, pesquisas sobre inovação no ramo cervejeiro são escassas. O objetivo deste estudo foi produzir uma cerveja artesanal do tipo *American Pale Ale* empregando a pimenta rosa na sua elaboração e avaliar os efeitos da adição desta especiaria no processo fermentativo, bem como no produto final, por meio de análises físico-químicas e microbiológica. Além disso, teve-se como objetivo aplicar a técnica denominada grupo de foco para investigar as atitudes, opiniões, conceitos e pensamentos dos consumidores sobre cerveja artesanal e suas embalagens e, utilizando a análise conjunta de fatores baseada em escolhas modificada, propor a embalagem ideal para a cerveja artesanal fabricada. Objetivou-se também avaliar sensorialmente a bebida e investigar a influência da embalagem elaborada na aceitação sensorial dos consumidores. Foram elaboradas duas formulações: uma com adição de 0,1% de pimenta rosa e outra controle (sem pimenta rosa). No mosto cervejeiro procederam-se as análises de pH, sólidos solúveis, teor de extrato seco total, acidez total, densidade e teor de açúcar redutor. As etapas de fermentação e maturação foram acompanhadas, analisando-se pH, sólidos solúveis, densidade ótica e teor alcoólico. Na cerveja pronta, além das análises realizadas no mosto, procedeu-se também às análises de amargor, cor e teor alcoólico. Três sessões de grupo de foco foram realizadas com 20 consumidores de cerveja, a análise conjunta de fatores baseada em escolhas modificada (ANCFEM) foi aplicada a 144 consumidores e, para a avaliação sensorial, duas sessões de aceitação e intenção de compra foram realizadas com 81 consumidores: um teste cego (sessão 1) e um teste com embalagem (sessão 2). A partir dos resultados, verificou-se que a adição de pimenta rosa não interferiu no crescimento da levedura, no perfil de pH e sólidos solúveis, bem como não influenciou nas características físico-químicas do produto final, exceto no teor alcoólico, que foi maior na cerveja com pimenta rosa. Não foram encontradas contaminações por bactérias pela coloração de Gram. A partir do resultado do grupo de foco foram selecionados três fatores e dois níveis para a confecção de embalagens: cor do rótulo ("amarelo com escrito em marrom" / "marrom com escrito em rosa"), formato do rótulo ("abaulado" / retangular) e ilustração do rótulo ("pimenta rosa" / "cevada e lúpulo"). Pelos resultados da ANCFEM concluiu-se que a embalagem ideal seria a embalagem com o rótulo contendo as características: cor "marrom com escrito em rosa", formato "abaulado" e ilustração de "cevada e lúpulo". Os resultados da avaliação sensorial mostraram que não houve diferença significativa para intenção de compra e para a aceitação dos atributos cor, gaseificação, aroma e sabor ($p > 0,05$) entre as duas formulações. O teste t para amostras pareadas identificou diferenças significativas ($p < 0,05$) entre as notas obtidas para a aceitação de todos os atributos e intenção de compra da formulação com pimenta rosa quando comparadas a sessão 1

(teste cego) e a sessão 2 (teste com embalagem). Constatou-se que a cerveja com pimenta rosa teve maior aceitação quando a bebida foi apresentada juntamente com a embalagem aos avaliadores. Conclui-se, com base em todos os resultados, que a adição de pimenta rosa é uma alternativa viável para a elaboração de cerveja artesanal do tipo *American Pale Ale*.