

ELABORAÇÃO DE UMA CERVEJA ARTESANAL DO ESTILO BLONDE ALE COM ADIÇÃO DE MEL E GENGIBRE NA DISCIPLINA DE MARKETING E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Cristine Vogel¹

Patricia Opata¹

Fábio Henrique Polisel Scöpel²

O mercado de cervejas especiais, artesanais e premium vêm crescendo a cada ano, com valores, acima da média nacional, e acima inclusive da média do mercado de cervejas populares. Percebe-se, portanto que este segmento está se expandindo e conquistando novos adeptos, ganhando relevância no mercado de bebidas alcóolicas no país. As microcervejarias ou cervejarias artesanais colocam no mercado produtos diferenciados, com características únicas e de alta qualidade, conquistando, um número de consumidores atraídos pela originalidade e criatividade que estas novas empresas oferecem. O objetivo deste trabalho foi o desenvolvimento de uma cerveja artesanal/Premium do estilo Blonde Ale com a adição de gengibre e mel. Foram realizadas análises físico-químicas de densidade e teor alcoólico para caracterizar o produto bem como testes sensoriais de aceitação e intenção de compra. Foi realizada também uma pesquisa para identificar o perfil do consumidor de cerveja nos municípios de Laranjeiras do Sul-PR e Rio Bonito do Iguaçu-PR. Participaram alunos, professores e funcionários da Universidade Federal da Fronteira Sul de forma voluntária. Os resultados da densidade específica inicial e final da cerveja foram 1015 SG e 1050 SG respectivamente. Com base nesses dados obteve-se o teor alcoólico de 4,6%. A análise sensorial indicou que 70% dos analistas classificaram a cerveja como sendo boa ou ótima demonstrando resultados satisfatórios. As avaliações negativas foram justificadas na adição dos adjuntos (gengibre e mel) e também pela preferência a uma cerveja com um menor teor de amargor. A intenção de compra do produto também superou as expectativas, demonstrando assim que o produto teria uma boa aceitação por parte do consumidor se lançado na área geográfica pesquisada.

Palavras-chave: Cerveja artesanal; Análises físico-químicas; Análise sensorial; Mel; gengibre.

¹ Estudantes do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul; cristinevogel@hotmail.com/patricia.1881@hotmail.com.

² Professor do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul; fabio.scopel@uffs.edu.br.