



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Comparação in vitro dos potenciais antioxidantes das cervejas artesanais e das produzidas em larga escala
Autor	LUCAS BRAMBILLA HILBIG FEISTAUER
Orientador	JOSE CLAUDIO FONSECA MOREIRA

INTRODUÇÃO: O mercado de cervejas artesanais brasileiras vem crescendo anualmente e atualmente arrecada 0.5% da venda de cervejas do mercado nacional. Além disso, essas cervejas possuem uma qualidade organoléptica superior a das cervejas comerciais de larga escala, tornando necessário identificar parâmetros diferenciais que possam ser utilizados para que os impostos das mesmas possam ser reduzidos. O lúpulo é responsável por 100% das propriedades antioxidantes no produto final da cerveja devido à presença de flavonoides como xantohumulol e isoxantohumulol em sua composição. O objetivo do nosso estudo foi avaliar a proteção antioxidante *in vitro* de cervejas artesanais comparadas com cervejas comerciais de larga escala encontradas facilmente nos mercados comuns. **MATERIAL E MÉTODOS:** Amostras de 4 (quatro) diferentes cervejas artesanais produzidas pela cervejaria Anner, com receita conhecida, e 4 (quatro) cervejas de larga-escala tiveram seus potenciais antioxidantes totais comparadas pelo método de TRAP, as diferenças foram avaliadas usando a área sob a curva (ASC), com *valor de P* <0.0001. É importante ressaltar que existem diferenças nas respectivas concentrações de álcool das cervejas artesanais, essas são: Tripel= 11%, Imperial Red Ale= 8%, ESB= 6% e Blonde= 5%, e nos respectivos teores de extratos de lúpulo: Tripel= 1.80g lúpulo/L; Imperial Red Ale= 2.80 g/L; Extra Especial Bitter= 3g/L e Blonde= 1.08 g/L. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Nós observamos que as cervejas artesanais possuem um potencial antioxidante maior que as produzidas em larga escala utilizadas no experimento, possivelmente devido a maior quantidade de lúpulo usado nas receitas. Apesar de todas as cervejas terem apresentado uma proteção antioxidante e o estilo Standar American Lager, produzido por cervejarias comerciais, ser similar a Blonde em composição de lúpulo, as cervejas artesanais testadas mostraram uma maior proteção antioxidante em relação às comerciais. Das cervejas artesanais, a Red Ale foi a que apresentou a maior proteção antioxidante, entretanto, das cervejas produzidas em larga escala testadas nenhuma apresentou diferença entre si. As concentrações de etanol equivalentes as presentes nas cervejas não apresentaram proteção antioxidante. Todos os extratos de lúpulo apresentaram uma capacidade antioxidante, exceto o da cerveja Blonde. **CONCLUSÕES:** Esses resultados sugerem que as cervejas artesanais testadas possuem um maior potencial antioxidante que cervejas comerciais produzidas em larga escala testadas.