



Título: Produção de cerveja: estudo técnico sobre o processamento e os subprodutos

Aluna: Camila Salomão Cardoso

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

A cerveja é uma das bebidas mais consumidas no mundo. Com o avanço das tecnologias e pesquisas na área de produção das cervejas, novas técnicas e alternativas vem sendo desenvolvidas. O bagaço do malte de cevada é o resíduo cervejeiro resultante do processo de fabricação da cerveja, este é gerado a partir da filtração do mosto (mistura do malte moído e água) antes da fervura. Estima-se que a produção mundial anual de resíduo cervejeiro é de aproximadamente 30 milhões de toneladas, sendo a produção brasileira em torno de 1,7 milhões de toneladas/ano. Diante desse cenário, o reaproveitamento dos resíduos industriais, em especial os resíduos sólidos, é uma das alternativas viáveis e utilizadas para a diminuição ou eliminação dos impactos ambientais causados pelo descarte inadequado dos mesmos. O presente estudo tem como objetivo realizar o levantamento bibliográfico sobre o reaproveitamento de resíduos industriais sólidos obtidos durante o processo de produção das cervejas. Sendo assim, apontam-se diferentes estudos com objetivo de reutilização do bagaço de malte, entre eles: Alimentação animal, elaboração de barras de cereais, fabricação de pães funcionais, bolo de chocolate e biscoito snack extrusado.

Palavras-chave: bagaço de malte, mosto cervejeiro, resíduo cervejeiro