

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FIBRAS, PROTEÍNAS E MINERAIS EM RESÍDUO DA PRODUÇÃO DE CERVEJA

TOMBINI, Caroline¹; GODOY, Janayne Sander²; BARETTA, Alícia Maziero³;
MELLO, Josiane Maria Muneron de⁴; DALCANTON, Francieli⁵

RESUMO

Introdução: O bagaço de malte é um resíduo proveniente da produção de cerveja, representando cerca de 85% do total de subprodutos gerados no processo. Devido à grande quantidade produzida e embora uma parcela seja destinada para alimentação animal, muitas vezes não apresenta destinação adequada, podendo resultar em um problema ambiental. Há indícios da presença de compostos de interesse nutricional neste resíduo, apontando a possibilidade de utilização deste para alimentação humana.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo quantificar os teores de fibras bruta, proteínas e minerais presentes no bagaço de malte, visando sua possível aplicação em alimentos.

Material e métodos: O bagaço foi coletado em uma cervejaria local e armazenado sob refrigeração até a realização das análises. As determinações de fibras e proteínas foram executadas em triplicata pelas metodologias propostas pelo Instituto Adolfo Lutz e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, respectivamente, e a análise de minerais foi realizada por espectrometria de emissão ótica por plasma acoplado indutivamente.

Resultados: O bagaço de malte apresentou um alto teor de fibra bruta, de $20,2606 \pm 0,0466\%$, o teor de proteínas foi de $7,7452 \pm 0,0069\%$, sendo estes interessantes constituintes nutricionais que o tornam atrativo para aplicação em alimentos funcionais, por exemplo. O mineral presente em maior quantidade foi o fósforo, com 0,40%, seguido do magnésio, com 0,16% e do cálcio, 0,11%. Os minerais exercem função reguladora no organismo humano, sendo fundamentais para seu bom funcionamento, sendo o cálcio, o fósforo e o magnésio considerados entre os principais e essenciais.

Conclusão: Os resultados apresentados nas análises demonstraram que o bagaço de malte poderia ser utilizado para uma finalidade mais nobre, como a elaboração de um novo produto alimentício, melhorando os níveis de fibras e proteínas, além da presença de cálcio, magnésio e fósforo, importantes para a manutenção da saúde, e assim, reduzir impactos ambientais.

Palavras-chave: alimentação, bagaço de malte, indústria cervejeira, meio ambiente, resíduo.

¹ Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Chapecó, Santa Catarina. caroline.tombini@unochapeco.edu.br.

² Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Chapecó, Santa Catarina. jgodoy@unochapeco.edu.br.

³ Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Chapecó, Santa Catarina. ali_baretta@unochapeco.edu.br.

⁴ Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Chapecó, Santa Catarina. josimello@unochapeco.edu.br.

⁵ Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Chapecó, Santa Catarina. fdalcanton@unochapeco.edu.br