



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-000 – Telefone (31)3899-2226 – fax: (31) 3899-2208 - E-mail: dta@ufv.br

TAL 797 – Seminário
Data 22/09/2016

Cerveja Artesanal no Contexto Nacional e Internacional

Aluno: Paulo Cesar da Silva Pereira Junior

Orientador: Wilmer Edgard Luera Penã (DTA)

O Brasil é o terceiro maior produtor de cervejas do mundo, sendo ultrapassado apenas pela China e Estados Unidos. Ocupamos a 27º posição em consumo anual, com 66,9 L *per capita*. No contexto de cerveja artesanal, é observado um expressivo crescimento tanto da oferta de produtos diferenciados (observado até pelo maior espaço destinado a estas bebidas nas gôndolas dos supermercados), quanto do consumo. Os EUA viveram, a partir da década de 80, um movimento conhecido como *The Craft Beer Renaissance*, que alavancou o mercado de cervejas artesanais com surgimento de várias microcervejarias artesanais e cervejeiros caseiros (*homebrewers*). Hoje no Brasil vive-se uma situação semelhante, baseado no *slogan* “Beba Menos, Beba Melhor”. A legislação brasileira não contém um texto claro que define e aborda este novo segmento de bebidas que são as artesanais, ficando estas sujeitas a mesma regulamentação das cervejas populares. A cerveja é uma bebida que se ingerida em quantidades moderadas (máximo de 20g álcool/dia para homens e 10g álcool/dia para mulheres), pode trazer benefícios a saúde como: diminuição do risco de doenças cardiovasculares, diabetes tipo II e demência. As cervejas artesanais são elaboradas seguindo diretrizes das principais escolas cervejeiras, sendo elas a Alemã, a Belga, a Inglesa e a mais jovem Americana. Estas escolas possuem características particulares e intrínsecas ao processo de produção adotado, histórico do desenvolvimento da bebida entre outros, transmitindo estas características aos seus respectivos estilos. Assim, compreender o processo de fabricação de cerveja, bem como os vários tipos e estilos torna-se crucial para desenvolvimento de pesquisas na área e também fomentar discussões acerca desta nova tendência observada atualmente.

Referências bibliográficas:

ASTRUP A.; ESTRUCH R.; HENDRIKS H.; KOK F.; MARCOS A.; SOLFRIZZI V.; ZUGRAVU C. Moderate Consumption as Part of a Healthy Lifestyle. **Beer and Health**. 5º ed. 2016.

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM. **Beer Style Guidelines 2015**. Disponível em: <<http://www.bjcp.org/>>. Acesso em: 07 set. 2016.

BREWERS ASSOCIATION. **A passionate voice for craft brewers**. Disponível em: <<https://www.brewersassociation.org/>>. Acesso em: 03 set. 2016.

VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. Vol. 1, São Paulo: Blucher, 461 p. 2010.

SEBRAE. **Microcervejarias ganham espaço no mercado nacional**. Sebrae Nacional - 25/11/2015. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/microcervejarias-ganham-espaco-no-mercado-nacional,fbe9be300704e410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 04 set. 2016.