**DESENVOLVIMENTO DE CERVEJA ARTESANAL COM ADIÇÃO DE PITANGA**

LIMA, B.1; CECCATO, B. T.2; GABIATTI, C. L.2; TOMAZZI, L.1; MARCHI, J. F.3; BRAVO, C. C.3; PINTO, E. P.1

1 Acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, campus Francisco Beltrão.

2 Acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, campus Francisco Beltrão.

3 Docentes do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, campus Francisco Beltrão.

O setor cervejeiro tem apresentado um aumento significativo no país, esse acréscimo no mercado pode ser indicativo do consumo de cervejas artesanais. Até setembro de 2018, mais de 830 cervejarias estavam registradas, consolidando o Brasil como terceiro maior produtor mundial. Com a facilidade de produzir bebidas diferenciadas, os consumidores de cervejas artesanais têm buscado cada vez mais cervejas com distintos ingredientes, onde as cervejas frutadas vêm ganhando cada vez mais espaço. A pitanga, fruta nativa do Brasil, país que possui o maior plantio da América Latina em escala comercial desta fruta, é rica em cálcio, fósforo, antocianinas, flavonóides, carotenóides e vitamina C, indicando seu elevado poder antioxidante. O presente trabalho teve como objetivo a produção de uma cerveja puro malte estilo *Summer Ale*, com adição de polpa de pitanga cultivar Tropicana na etapa de maturação. Houve variação na concentração da polpa adicionada (50,100 e 150 g.mL-1) e no tempo de maturação (8, 15 e 22 dias). As análises físico-químicas realizadas na cerveja foram sólidos solúveis totais, pH, o grau alcoólico (% ABV) e a atividade antioxidante. Dos 6 experimentos testados, as cervejas com adição da maior concentração de polpa apresentaram aumento dos sólidos solúveis totais. As cervejas que maturaram por mais tempo, apresentaram pH mais ácido comparando as cervejas de 8 e 15 dias. Não houve alterações no teor alcoólico, todas as cervejas apresentaram valores próximos a 3,2 %ABV. A cerveja que apresentou maior atividade antioxidante foi com a adição de 150 g.L-1, aproximadamente 48 mM TE.mL-1, o que indica a transferência de compostos bioativos da fruta para a cerveja.

**Palavras-chave**: Frutas nativas; Cerveja *Summer-Ale*; Atividade antioxidante.