



## **ELABORAÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL RICA EM ANTIOXIDANTES PARA CELÍACOS**

Renê Pereira de Lima, Luan Ramos da Silva, Micaella Ferraz, Jessica Dias, Farayde Matta Fakhouri

A cerveja é uma bebida amplamente consumida no Brasil, sendo, na sua grande maioria, produzida a base de cevada, um grão que não pode ser consumido por celíacos, isto é, por pessoas intolerantes ao glúten, cujo único tratamento é a ausência do mesmo na dieta. Cervejas sem glúten ainda são escassas no mercado e além de serem consumidas por celíacos, também podem ser consumidas pelos consumidores regulares de cerveja. O arroz vermelho (*Oryza sativa*), é considerado em muitas regiões, uma espécie de planta daninha, não sendo aproveitada para o consumo. Nesse contexto, o objetivo desse trabalho foi à produção de cerveja a base de arroz vermelho, que é um grão rico em compostos bioativos que podem incorporar um maior valor agregado ou produto. O arroz foi malteado para após ser submetido ao processo de produção, também foram utilizados água, lúpulo aromático hersbrucker levedura large S-23. Realizou-se a mosturação obedecendo as rampas de temperatura de 65° a 72°, posteriormente, foi feita a adição de lúpulo em dois estágios sendo um no início da fervura e outra faltando 5 minutos do fim da mesma. Em seguida, a cerveja foi resfriada, fermentada, maturada e engarrafada para a obtenção do teor de compostos fenólicos, grau alcoólico e aparência. O desenvolvimento da cerveja RED para celíacos teve seu processamento voltado para uma oficina assim buscando a transferência do conhecimento de produção de cervejas para a sociedade acadêmica e externos sendo pequenos produtores cervejeiros, com intuito de adicionar conhecimento técnico para pequenos empreendedores assim aliando o conhecimento que temos no meio acadêmico com a sociedade num geral. Palavras-chave: arroz, cerveja, celíaco.

Palavras-Chave: arroz, cerveja, celíaco