

RESUMO SIMPLES – EDIÇÃO 2025

CERVEJA ARTESANAL: da produção à análise sensorial

CRAFT BEER: from production to sensory analysis

Carolina dos Santos Silva^I

Letícia Gallon^{II}

Rita de Cássia Vieira^{III}

RESUMO

O mercado brasileiro de cervejas artesanais tem crescido nos últimos anos e continua em desenvolvimento, gerando oportunidade aos que desejam empreender na área. A cerveja artesanal surgiu a partir de 1990, quando a sua produção era realizada em residências utilizando os ingredientes disponíveis localmente. Com o tempo, técnicas de produção foram desenvolvidas e a cerveja artesanal tornou-se uma parte importante da cultura de diversas regiões ao redor do mundo. A cerveja artesanal no Brasil é produzida através de processos que combinam técnica e arte. Para a produção de cerveja é necessária uma seleção de ingredientes, moagem e mostura, fermentação, maturação e pôr fim a carbonatação e o envase. O crescimento contínuo do mercado de cervejas artesanais no Brasil, impulsionado pela valorização de produtos locais, pela busca por autenticidade e pelo interesse crescente em práticas produtivas sustentáveis, apresenta um cenário promissor para empreendedores e apreciadores da cultura cervejeira. O objetivo desse trabalho foi o estudo da produção de cerveja artesanal, através de uma revisão bibliográfica na qual as pesquisas foram feitas em artigos científicos, periódicos e livros. Considera-se que o mercado brasileiro de cervejas artesanais representa uma combinação de tradição, inovação e cultura. A produção artesanal marcada pela atenção aos detalhes e pela liberdade criativa, abre espaço para empreendedores que desejam atuar em um segmento dinâmico e sustentável.

Palavras-chave: cervejeiro; procedimentos; aroma; empreendedorismo.

^I Ensino Superior, Fatec de Jaboticabal, carolina.silva113@fatec.sp.gov.br

^{II} Discente, Ensino Superior, Fatec de Jaboticabal, leticia.gallon@hotmail.com

^{III} Docente, Profa. Me, Fatec de Jaboticabal, prof.ritacvm@gmail.com