



A valorização do consumo da cerveja artesanal no Brasil

Amanda Letícia Araújo Santos¹

Universidade Federal de Minas Gerais/ Faculdade de Engenharia de Alimentos/
amandaengali@hotmail.com

Resumo: A cerveja é a bebida mais consumida no Brasil sendo que as artesanais vem ganhando destaque pela variedade existente no mercado. A matéria-prima principal para a sua produção é a água, malte, lúpulo e levedura. Nos últimos anos, a renda da classe média aumentou e proporcionou aos consumidores a oportunidade de experimentarem cervejas de melhor qualidade. No entanto, o número de cervejarias vem se multiplicando a cada dia, gerando maior concorrência e diversidade de sabores.

Palavras-chave: Degustação, insumos, estilos de cerveja, mercado consumidor.

1. Introdução

A cerveja é uma das bebidas mais populares do mundo e acredita-se que foi uma das primeiras bebidas alcoólicas criadas pelo homem. Pode ser definida como uma bebida fermentada por leveduras, do mosto de cevada malteada e adicionada de lúpulos (BRASIL, 2019). A variação no tipo e na concentração do cereal, bem como a quantidade de álcool e a duração de algumas fases no processo de fabricação são os fatores que permitem a grande variedade dos tipos de cerveja.

O Brasil é um dos maiores produtores de cerveja no mundo e a ingestão dessa bebida se tornou cultural. Muito dos consumidores vem buscando novas experiências gastronômicas e as cervejas artesanais ganharam destaque pelos brasileiros pela sua qualidade e diversidade, mesmo tendo um preço superior ao das cervejas comerciais. De acordo com Lopes *et al.*, (2017), o avanço do mercado cervejeiro nacional é um dos principais fatores para a expansão das cervejas artesanais.





Com o aumento do número de cervejas caseiras – *homebrewing* – e microcervejarias, as “cervejas de massa” ou *mainstream* vem perdendo espaço no mercado, chegando a ter um decréscimo de 2% ao ano (Lopes *et al.*, 2017). Contudo, o Brasil vem aproveitando desse momento de crescimento das cervejas artesanais e investindo no paladar dos brasileiros com a *tag* “beba menos, mas beba melhor”.

As cervejas artesanais são produzidas em pequena escala, sendo essa a principal diferença comparada as cervejas comerciais mais populares. Possuem equipamentos menores e de fácil manuseio, podendo ser instalado em até cozinhas residenciais. Sua pequena produção e a enorme gama de “tipos de cerveja” é o que as tornam tão especiais e exclusivas.

Segundo Borges (2015), a renda média dos brasileiros está aumentando e, assim, contribuindo para a expansão das cervejas artesanais e de valor mais elevado no país. Porém, mesmo a cerveja sendo a bebida alcoólica mais consumida no país, o Brasil ainda encontra uma distância significativa entre o potencial produtivo/consumidor de cervejas artesanais (CARVALHO, 2015).

2. Objetivo

O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão de literatura destacando a valorização do mercado cervejeiro de cervejas artesanais e a crescente expansão de novos adeptos a essa bebida.

3. Revisão de Literatura

3.1. Matéria-Prima cervejeira

As principais matérias-primas utilizadas para a produção da cerveja são: água, malte de cevada, lúpulo, levedura e adjuntos. A seguir será comentado sobre cada matéria-prima utilizada.





3.1.2. Água

A água possui um papel muito importante na produção da cerveja, podendo fazer parte de até mais de 90% em sua composição, por isso, deve ser potável a fim de garantir qualidade e segurança à bebida. Segundo Russel e Stewart (1995), as cervejarias devem ter suas fábricas localizadas onde a composição da água seja de alta qualidade para evitar que aspectos indesejáveis interfiram no produto final. Com isso, fábricas onde a qualidade da água não seja potável, devem realizar seu tratamento, mesmo que os custos da produção se tornem maiores.

3.1.3 Malte

O malte é produzido através da indução da germinação do grão, chamada de malteação, para que o amido presente nos grãos tenha maior disponibilidade (AMBEV, 2019).

3.1.4 Lúpulo

O lúpulo é responsável pelo amargor e aroma das cervejas, por isso, pode ser adicionado duas ou mais vezes no processo de fabricação. Segundo Barbosa (2019), aplica-se lúpulo para conferir o amargor característico e o aroma floral, herbal ou frutado as cervejas que podem ainda receber uma terceira aplicação para agregar ainda mais aroma a cerveja, com uma técnica chamada *DryHopping*. A técnica de *DryHopping* consiste em adicionar nos últimos minutos de fervura da cerveja uma pequena quantidade de lúpulo.

3.1.5 Levedura

Ao longo do processo fermentativo, as leveduras são classificadas como de alta ou baixa fermentação. As de alta fermentação possuem baixa floculação e sobem durante o processo, ficando na superfície do mosto e



necessitando de filtração, já as de baixa fermentação possuem alta floculação e podem ser removidas por decantação (Mizrahi, 2020).

3.1.6 Adjuntos

Durante a produção cervejeira, o malte pode ser substituído por adjuntos que irão fornecer carboidratos para o mosto cervejeiro, sendo os principais adjuntos utilizados: milho, arroz, cevada, trigo e sorgo. (CARVALHO, 2019).

De acordo com a Instrução Normativa N° 65 de 2019, consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira não malteada e os cereais malteados ou não-malteados, além do mel e dos ingredientes de origem vegetal, aptos para o consumo humano. Porém, a quantidade máxima dos açúcares provenientes do mel e dos ingredientes de origem vegetal não devem ultrapassar 25% em peso em relação ao extrato primitivo.

3.2 Mercados consumidores

Existe uma grande mudança de consumo de cerveja no Brasil, mesmo que as grandes cervejarias dominem o mercado em questão de volume. Um crescente número de cervejarias e de cervejas vem chegando ao mercado e para que as mesmas se destaquem, elas têm aumentado sua qualidade e buscado novos sabores e experiências para conquistar o consumidor mais exigente e com mais opções (MIZRAHI, 2020).

De acordo com Morado (2017) as tendências de produção brasileiras, se assemelham as de produção Americana, no que diz sobre o uso de matéria prima local. Mas o que diferencia são os insumos que são usados e a motivação de usá-los. Nos EUA as mudanças ocorreram devido a uma escassez de matéria prima, Já no Brasil, as mudanças ocorrem pelo necessidade de experimentar novas misturas e novos sabores.





Segundo Mizrahi (2020), o preço da cerveja para ser consumida no lar tem acelerado seu crescimento, enquanto o preço da cerveja para ser consumida fora do lar tem reduzido seu crescimento. Porém, comparando a evolução do preço da cerveja desde 2001 até 2019 com o IPCA no mesmo período (ambas as variações são acumuladas do ano), logo o aumento do preço da cerveja nesse período foi 70% maior que o IPCA (IBGE, 2020)

5. Considerações Finais

Com o aumento das cervejarias artesanais, a variação de tipos de cerveja cresceu e essas cervejas se tornaram mais acessíveis. Com isso houve um aumento do interesse pelas artesanais, pois os consumidores estão mais informados e exigentes, buscando produtos de melhor qualidade e menos industrializados.

6. Referências

AMBEV. **Os principais ingredientes da cerveja**, 2019. Disponível em: <https://www.ambev.com.br/blog/categoria/cerveja/os-principais-ingredientes-da-cerveja/>. Acesso em 11 fev 2021.

BARBOSA. P, J, S. **Cerveja artesanal com uso de frutas**. 2019. Acesso em 20 Fev 2021.

Borges, P, F, O. **Concentração do mercado de cerveja no brasil e a participação das microcervejarias**. 2015.

BRASIL. Instrução Normativa No 65, de 10 de dez. de 2019. **Estabelece padrões de identidade e qualidade para produtos de cervejaria**, Brasília, DF, dez 2019.

CARVALHO, B. N. **Cerveja artesanal: pesquisa mercadológica e aceitabilidade sensorial**. Viçosa - Minas Gerais, 2015. Disponível em <https://www.locus.ufv.br/bitstream/handle/123456789/6811/texto%20completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y> acesso em 14 Fev 2021.





LOPES,PRM. **Cerveja brasileira: do campo ao copo.** Revista **Agronomia Brasileira**. 2017.

Matheus Melo Mizrahi. **MAPEAMENTO DAS TENDÊNCIAS NA PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL BRASILEIRA.** 2020.

MEGA, J, F; Neves, E; ANDRADE, C. J. **A produção da cerveja no brasil.** 2019.

RUSSEL, I.; STEWART, G. G. Brewing. In: REHM, H.J.; REED, G. ed. **Biotechnology.** New York: VHC, 1995, v.9, cap.11.

