

PRODUÇÃO DE CERVEJA NA UESC ACABA EM PIZZA

Pesquisadores aprovam pizza feita com bagaço do malte utilizado na microcervejaria



Fotos do processo de cozimento do malte na microcervejaria e detalhe da massa com malte ao lado da massa tradicional.

Produzir cerveja artesanal requer 6 etapas fundamentais. A primeira etapa consiste na moagem do malte para extração do açúcar. Posteriormente, há a infusão desse malte por até 2 horas em temperaturas que variam de 38º a 78º graus. A terceira etapa é a clarificação para separar a parte líquida da sólida. Posteriormente o líquido é transferido para fervura onde são acrescentados lúpulos para dar aroma e sabor. A quinta etapa é a fermentação do líquido por 7 dias. A última e sexta etapa consiste na maturação na qual este líquido é resfriado por aproximadamente 15 dias para estar pronta para beber.

Quando o líquido é transferido da clarificação para fervura, ao final do processo fica retido toda a parte sólida do malte, chamado de bagaço. Sendo que na última produção de cerveja artesanal realizada na Microcervejaria da UESC, os pesquisadores do Núcleo de Estudos sobre Cervejas Artesanais – NECA utilizaram este bagaço do malte para produzir diversas pizzas. O resultado foi uma massa mais saborosa com consistência suave e macia, na qual foi degustada e aprovada pelos membros do núcleo. Detalhe importante: não há gosto de cerveja, pois o açúcar (álcool) ficou presente somente no líquido e não no bagaço.

Segundo o Professor Dr. Franco Dani Rico Amado, professor do curso de engenharia química e pesquisador do NECA, muitos produtores descartam este bagaço no lixo ao final do processo, sem qualquer reaproveitamento. “Estamos pesquisando novos processos e produtos para obtermos uma taxa zero de desperdício na produção de cerveja artesanal, pois o bagaço do malte pode ser utilizado para a fabricação de inúmeros tipos de massas e pães, ração animal, adubos, entre outros”, acrescenta professor Franco.

Na busca por um desperdício zero de insumos, a produção de cerveja artesanal na UESC felizmente acaba em pizza. Aliás, em maravilhosas pizzas!!!

RECEITA PARA 10 PIZZAS

400 gr. de bagaço de malte
600 gr. de farinha de trigo tradicional
1 litro de leite integral
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de açúcar
200 ml de azeite de oliva

