



PANORAMA DA PRODUÇÃO BRASILEIRA DO LÚPULO (*Humulus lupulus*) E CARACTERIZAÇÃO BROMATOLÓGICA DE IMPORTADOS E CULTIVADO NO BRASIL

Gisele da Silva Polvarini (POLVARINI, G. S.) - gigis.polvarini@gmail.com¹

Cassiano Oliveira da Silva (SILVA, C. O.) – cassiano.silva@iff.edu.br²

Christyane Bisi Tonini (TONINI, C. B.) - christyane.tonini@iff.edu.br³

¹ Discente do CTA, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

² Engenheiro de Alimentos do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

³ Docente do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

O *Humulus lupulus*, popularmente conhecido como lúpulo é utilizada como ingrediente na produção de cerveja. A planta possui glândulas em sua inflorescência que secretam a lupulina, um pó amarelado que possui resinas amargas, componentes de aroma e polifenóis. O Brasil, até poucos anos atrás, importava quase que na totalidade o lúpulo utilizado nas indústrias cervejeiras, porém, a cada dia o número de produtores no Brasil cresce, apesar do nosso clima não propício ao desenvolvimento da cultura. Este trabalho objetivou realizar um levantamento de informações de cultivo desta cultura no Brasil por meio da aplicação de um questionário semi-estruturado; assim como realizar uma caracterização de cinco amostras de lúpulos importados (*pellets*) e uma nacional (*flor*). Para umidade e cinzas, obteve-se resultados próximos dos valores recomendados pela literatura. Nos lipídios totais, as amostras *pelletizadas* apresentaram valores superiores aos encontrados na inflorescência seca. As análises de óleo essencial foram afetadas pelo método de extração dos compostos. E os compostos fenólicos e atividades antioxidantes mantiveram um padrão próximo. Sabe-se que a produção de lúpulo no Brasil ainda é muito recente, e portanto, ainda precisa de caracterizar espécies cultivadas no país em detrimento das amostras importadas.

Palavras-chave: Lúpulo, Cerveja, Qualidade.