

## **MALEFÍCIOS E BENEFÍCIOS DA CERVEJA EM NOSSO ORGANISMO E SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO**

**SILVA, Isabela Rocha**<sup>1</sup> (isa.rsilva12@gmail.com); **SIMONETI, Jandira Aparecida**<sup>2</sup> (simoneti@uems.br)

<sup>1</sup> Aluna do curso de Química Industrial – UEMS;

<sup>2</sup> Professora dos cursos de Química Industrial e Química Licenciatura – UEMS.

Estima-se que a produção de cerveja só começou há cerca de 8000 anos atrás, e até hoje esta bebida tem seu espaço reservado na vida de muitas pessoas. Há vários estudos sobre os efeitos do consumo de cerveja sobre o organismo humano, por exemplo, se consumida na dose correta constatou-se que há aumento da densidade óssea em pessoas de idade avançada e redução entre 25% a 40% o risco de ataques cardíacos e mortes por doença cardiovascular, contudo, se ingerida de forma irresponsável pode causar doenças no fígado e câncer. Outro efeito causado pela ingestão da cerveja é o aumento da produção de urina, efeito diurético, que pode ser benéfico ou maléfico para nosso organismo, pois tem-se a rápida excreção de nutrientes como vitaminas e sais minerais. Esse trabalho teve por objetivo mostrar o processo de produção de cerveja industrial e artesanal, além disso, visou-se conscientizar as pessoas sobre os efeitos dessa bebida no organismo humano e assim promover um consumo mais consciente. Fez-se dois banners, um sobre os malefícios e benefícios da cerveja em nosso organismo e o outro sobre seu processo de produção. Também se fez a exposição da micro cervejaria de bancada do curso de Química Industrial para se ter melhor visualização do processo de produção. Essa ação foi realizada na Escola Estadual Ministro João Paulo dos Reis Veloso. Durante a apresentação na Escola, pôde-se observar que a curiosidade sobre o tema foi grande, tanto pelos alunos quanto por toda a comunidade. Foram realizados vários questionamentos sobre o processo de produção e sobre o consumo da cerveja. A abordagem desse tema permitiu aos participantes do evento maior conhecimento sobre a bebida, suas diferenças, seus efeitos sobre o organismo, etc. Teve-se oportunidade de mostrar o que é mito ou verdade, levando a informação para o público sobre a forma correta para se apreciar essa bebida, sem que cause prejuízos à saúde. Além disso, fez-se a divulgação dos cursos de Química da UEMS – Unidade de Dourados e da Química que há por trás da produção da cerveja.

**Palavra-chave:** Produção de cerveja. Consumo consciente. Química.

**Agradecimentos:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado à Pró reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS pela concessão de bolsa de extensão.