



Avaliações Fenológicas e Agronômicas do Lúpulo Cultivado na Região Norte Fluminense

Gabriel Mendonça de Melo, Silvério de Paiva Freitas, Cláudia Lopes Prins, Gloria Cristina da Silva Lemos, Ricardo Manske Torres Homem

O lúpulo (*Humulus lupulus*) é uma planta trepadeira e dióica, cujas inflorescências são designadas como cones de lúpulo ou lúpulo. As flores femininas possuem, mundialmente, importância econômica para a indústria cervejeira, devido às propriedades químicas da lupulina, grânulos resinoso amarelado ricos em óleos essenciais e α - e β - ácidos, que são os principais compostos responsáveis pelas características de sabor e aroma da cerveja, sendo também conservantes naturais e estabilizantes da espuma na cerveja. Cerca de 97% do lúpulo mundial cultivado é destinado para fins de cerveja como fonte de sabor e aroma. É usado também na fabricação de cosméticos, medicamentos e produtos alimentícios. Objetiva-se, com esse experimento, avaliar: a fenologia agronômica (escala fenológica BBCH), o rendimento de cones secos e produção de óleos essenciais (duas horas de hidrodestilação de 100 gramas de cones secos) obtidos em quatro horários de colheitas (6:00; 11:00; 14: 00 e 17:00 horas) de três cultivares de lúpulo (Boullion, Saaz e Cascade), cultivados nas condições da Região Norte Fluminense, sob delineamento inteiramente casualizados fatorial de (3x4), com quatro repetições. Espera-se gerar informações científicas e técnicas sobre fenologia, produção e produtividade de flores e óleos essenciais nas condições da Região Norte Fluminense, de interesse a novas alternativas de produção agroeconômica.

Palavras-chave: *Humulus lupulus*, óleo essencial, α - e β - ácidos

Instituição do Programa de IC, IT ou PG: Universidade Estadual Norte Fluminense -Darcy Ribeiro

Fomento da bolsa (quando aplicável): CNPQ