

ANÁLISE COMPARATIVA DE CERVEJAS ARTESANAIS

Gilmara de Oliveira Machado
Profa Dra. Fernanda Maciel

CHEERS!

CHEERS!

CHEERS!



INGREDIENTES

ÁGUA



MALTE



LÚPULO



LEVEDURA



PRODUÇÃO DA CERVEJA



MOAGEM

Os grãos são moídos.



MOSTURAÇÃO

Infusão dos grãos do malte em água quente, criando o mosto.



FERVURA

Esterelização do mosto e adição de lúpulo.



RESFRIAMENTO

O mosto é resfriado para adição da levedura



FERMENTAÇÃO

Adição da levedura



MATURAÇÃO

Purificação da cerveja



ENVASE

BANCO DE DADOS

ANÁLISE DAS CERVEJAS ARTESANAIS COM MAIOR ÍNDICE DE VENDAS NOS EUA.

DISPONIBILIZADO EM : LEVINE, D.M., BERENSON, M.L. e STEPHAN, D. Estatística: teoria e aplicações, 7ª edição, LTC, 2017.

DADOS EXTRAIDOS DE WWW.BEER100.COM

VARIÁVEIS



TEOR ÁLCOOLICO



CALORIAS



CARBOIDRATOS

FORAM ANALISADAS 128 AMOSTRAS DE CERVEJAS ARTESANAIS
VOLUME: 12 ONÇAS \approx 355 ML \approx 1 LATA

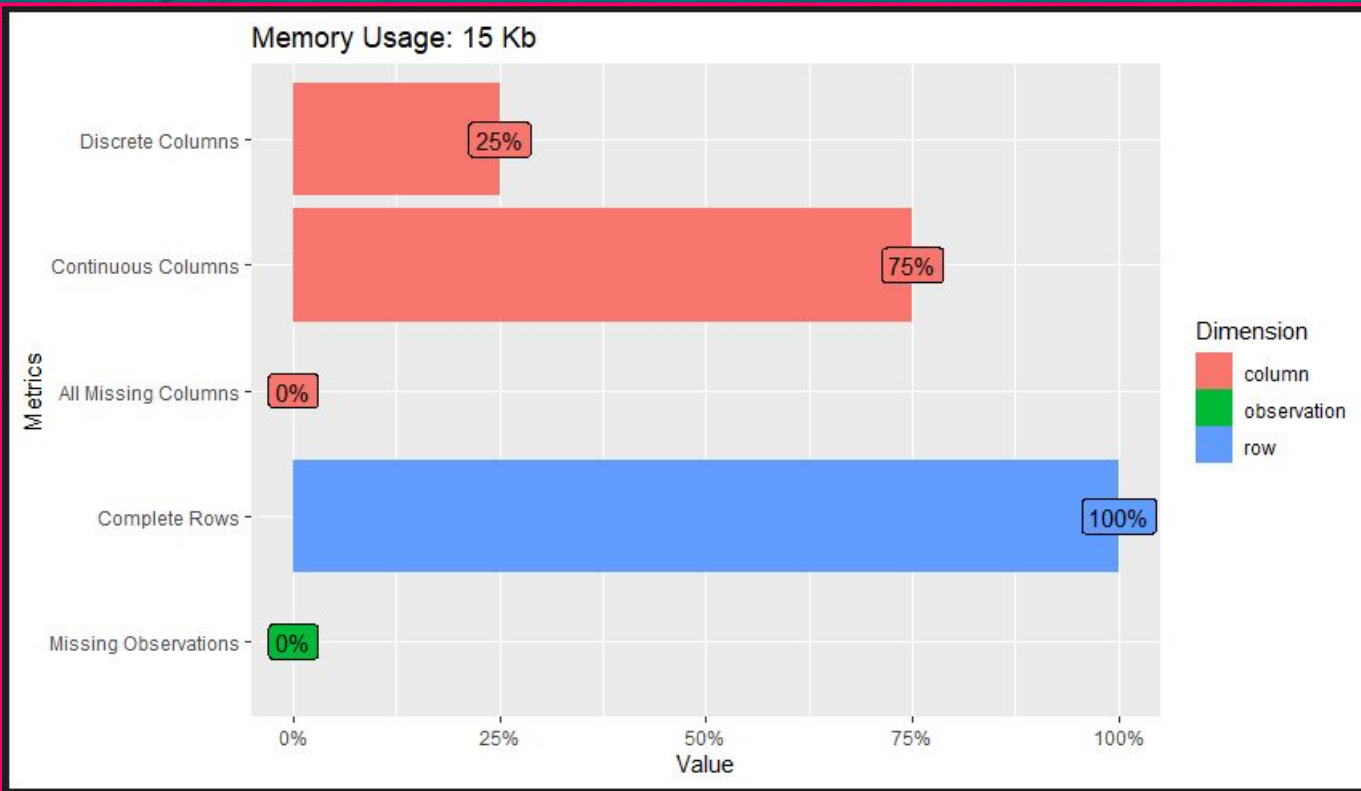
ESTATÍSTICA DESCRITIVA

CHEERS!

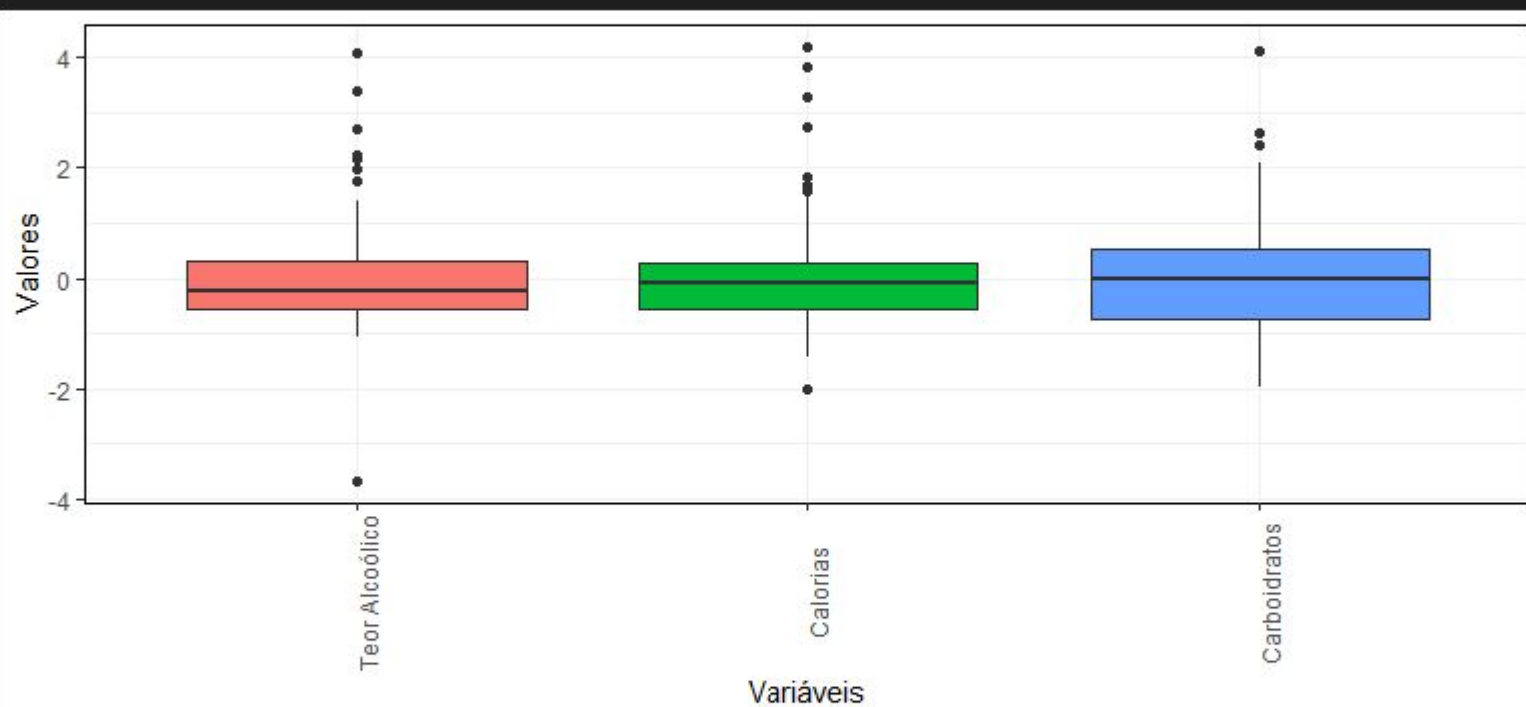
CHEERS!

	Min	Máx	Média	Desvio Padrão	Coefficiente Variação
TEOR ALCOÓLICO	0,40	10,50	5,19	1,30	25,06
CALORIAS	70,00	330,00	154,00	41,88	27,19
CARBOIDRATOS	2,60	32,10	12,15	4,85	29,97

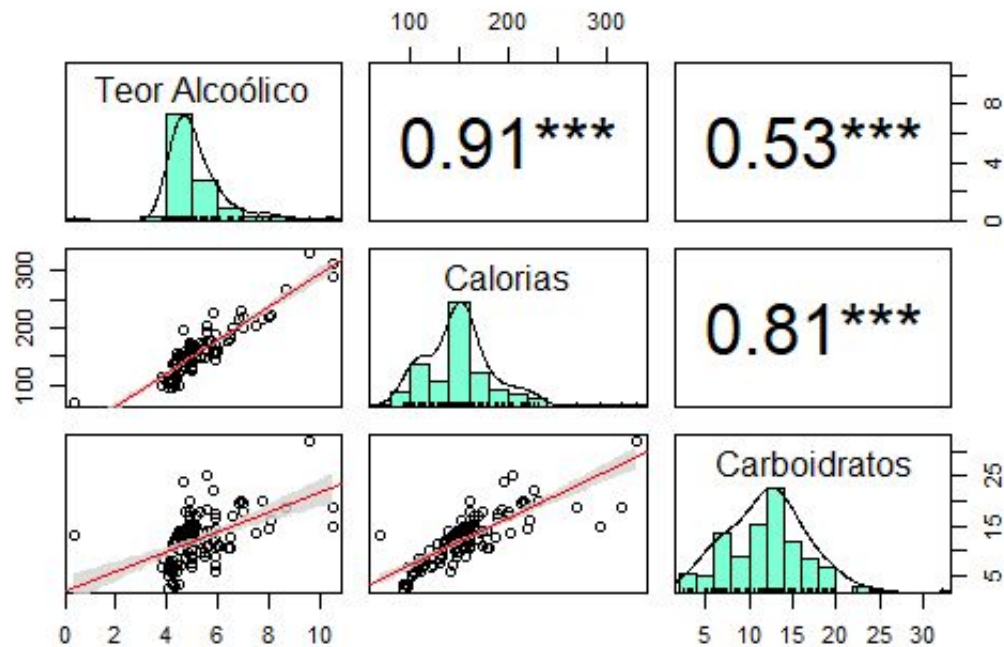
ANÁLISE EXPLORATÓRIA ÁGIL



BLOXPOT



ANÁLISE DE CORRELAÇÃO

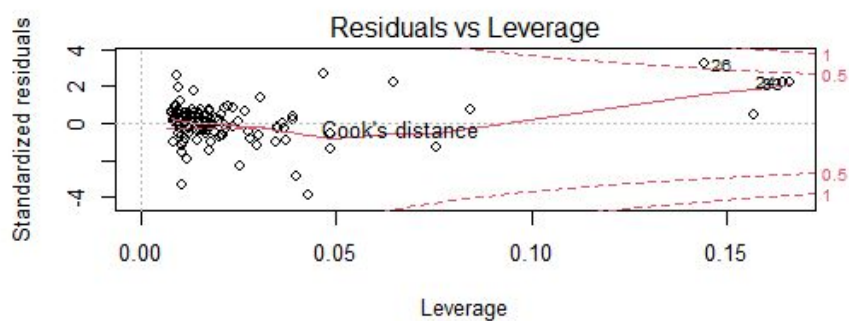
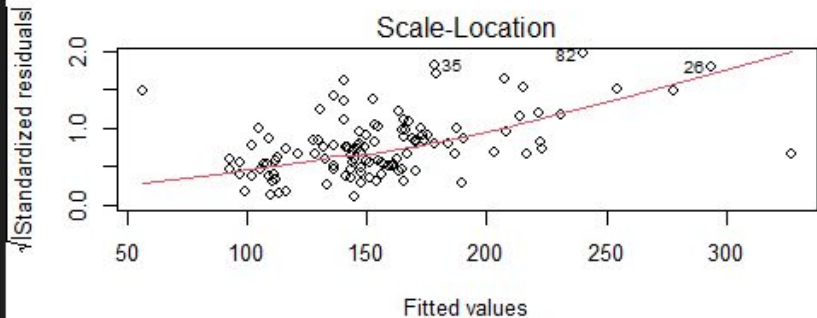
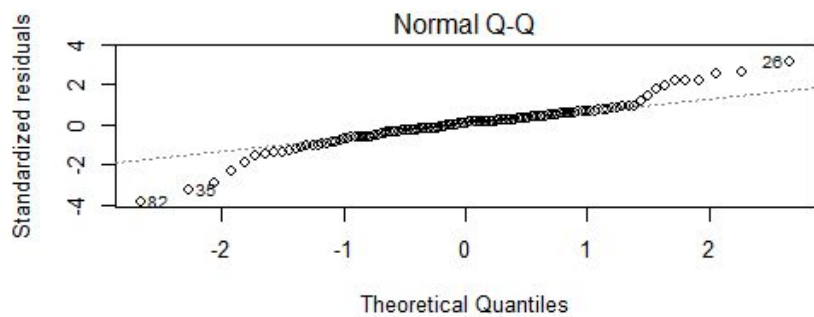
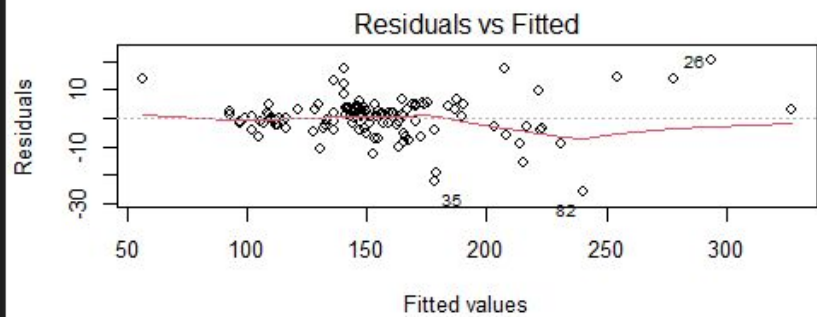


$$\text{Calorias} = -5.1001 + 21.2942 \text{ Teor alcoólico} + 3.9841 \text{ Carboidratos}$$

ANÁLISE DE RESÍDUO DA REGRESSÃO

$$\text{Calorias} = -5.1001^* + 21.2942 \text{ Teor alcoólico}^* + 3.9841 \text{ Carboidratos}^* \\ R^2 = 0.9733$$

Teste de normalidade usando Kolmogorov-Smirnov nos resíduos padronizados:
P_valor = 0.1004 (Distribuição Normal)



OBRIGADA!

CREDITS: This presentation template was created by **Slidesgo**, including icons by **Flaticon**, infographics & images by **Freepik**

CHEERS!

CHEERS!

