



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Guia da culinária

Data: 01/06/2012

Link: <http://www.guiadaculinaria.com.br/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Cachaça é envelhecida no Cena/USP instantaneamente

Cachaça é envelhecida no Cena/USP instantaneamente

Processo normal pode levar até três anos



Cachaça boa é aquela envelhecida em tonel de madeira! Quem aprecia a bebida mais tradicional do país sabe que esse período de maturação, imprescindível para a obtenção de uma melhor qualidade, pode levar até três anos, já que, nesse tempo de amadurecimento, o produto estocado sofre reações químicas, melhorando suas características inclusive sensoriais e agregando mais valor.

Para tanto, muitas pesquisas já foram realizadas nos laboratórios de Irradiação de Alimentos e Radioentomologia do Cena/USP; Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq/USP; Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares – Ipen/SP; Faculdade de Tecnologia de Piracicaba – Fatec e, recentemente, no laboratório de Radiobiologia e Ambiente, do Cena/USP. Todas são unânimes em afirmar que o processo de irradiação pode ser utilizado como um método alternativo de envelhecimento de cachaça, já que essa técnica acelera o processo convencional.

A fórmula tradicional de envelhecimento da cachaça consiste em sua interação com madeiras, realizado pelo armazenamento do líquido por um longo período em barris. “Esse processo é uma das etapas mais importantes para a obtenção de uma cachaça de alta qualidade. As reações que ocorrem durante esse tempo favorecem a formação de compostos que influenciam no aroma, sabor e aparência da bebida”, explica Valter Arthur, professor que coordena um estudo que abrevia consideravelmente esse longo período.

Baseados nos experimentos realizados neste e em outros laboratórios, é possível afirmar que o uso da irradiação numa dose 0,3 kGy (kilogray: quantidade de energia absorvida pelo material), considerada relativamente baixa, pode acelerar o processo de envelhecimento de cachaça. “Com essa metodologia,

aceleramos o envelhecimento e obtivemos uma cachaça similar à convencional, quando comparado aos mesmos parâmetros”, comenta Arthur.

Outra vantagem apresentada é a diminuição dos aldeídos, componente responsável pela famigerada dor de cabeça. “Conseguimos uma diminuição expressiva desse composto químico que está diretamente relacionado ao desconforto que se sente ao ingerir a bebida numa dose além do limite”, disse Juliana Angelo Pires, pós-graduanda do laboratório de Radiobiologia e Ambiente.

Porém, para o aprimoramento do aspecto visual da bebida, a cachaça irradiada também vem sofrendo um período de envelhecimento. “Os apreciadores ainda preferem o destilado de cana-de-açúcar com a cor amarelada. Assim, ainda estamos utilizando a bebida semienvelhecida em tonéis de amendoim, pois essa coloração é normalmente obtida com a ajuda da madeira”.

Pesquisa com métodos alternativos, como adição de caramelo, para a coloração da cachaça já está sendo realizada para eliminar a necessidade da estocagem em tonéis de madeira. “Além disso, já estamos incorporando extratos vegetais como própolis, urucum e outros para dar essa coloração à cachaça e incrementar atributos com propriedades biológicas. Consequentemente, isso aumentará ainda mais a viabilidade prática e econômica do processo de irradiação em larga escala de cachaça, pois somente o produto final, ou seja, as cachaças já engarrafadas e encaixotadas serão irradiadas para o envelhecimento”, finaliza Arthur.

FONTE: Engenho da Notícia