



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Portal do Agronegócio

Data: 02/08/2012

Link: <http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=78857>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pesquisadora falará sobre a relação entre madeira e aguardente

Pesquisadora falará sobre a relação entre madeira e aguardente em canal agropecuário

Em julho de 2011, a Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ) firmou parceria com o canal Terra Viva, mídia do Grupo Bandeirantes de Comunicação que nasceu em 2005 com o objetivo de divulgar tecnologias e mercados do agronegócio brasileiro

Assessoria de Comunicação



Essa parceria consiste em conceder entrevistas sobre pesquisas realizadas na instituição, bem como divulgar eventos técnico-científicos.

Sob coordenação da Assessoria de Comunicação (ACOM) da ESALQ, todas às quintas-feiras, às 12h, em transmissão "ao vivo", docentes ou pesquisadores participam do programa "Dia Dia Rural". Durante cinco minutos, no bloco "Papo com a ESALQ", o apresentador explora a pauta sugerida pela equipe da ACOM.

Nesta quinta-feira (01/08), a entrevistada será Aline Bortoletto, pesquisadora do Setor de Açúcar e Álcool, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). Aline irá falar sobre influência da tosta em barris de carvalho na qualidade da cachaça. De acordo com a pesquisadora, a madeira de carvalho é a principal madeira utilizada no envelhecimento de bebidas alcoólicas, adquirindo supremacia mundial, pois participa ativamente do "flavor" da bebida de qualidade graças à extração de moléculas aromáticas, porém demanda alto custo inicial e longo prazo. "O nível de degradação térmica da madeira aumenta a complexidade aromática a partir da degradação de polímeros, como polissacarídeos e polifenóis, permitindo o surgimento de novas substâncias aromáticas, e influencia as características físicas, químicas e organolépticas da bebida. Porém, o emprego desta técnica deve ser estudado em cada tipo de bebida", salienta a pesquisadora.