



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Federação da Agricultura

Data: 04/02/2014

Link: [http://www.faeb.org.br/detalhefaeb.html?tx_ttnews\[tt_news\]=7537&cHash=b9ca8e144b0a25015a0f09c0d4041e4a](http://www.faeb.org.br/detalhefaeb.html?tx_ttnews[tt_news]=7537&cHash=b9ca8e144b0a25015a0f09c0d4041e4a)

Assunto: Pesquisa estuda formas de melhorar a fermentação das sementes de cacau

Pesquisa estuda formas de melhorar a fermentação das sementes de cacau

Objetivo é encontrar uma solução para a padronização das fermentações de cacau e garantir mais qualidade para o produto

Nos processos produtivos de produtos agroindustriais como o queijo, vinho e cerveja, a etapa de fermentação está, em grande parte, estabelecida. Mas, na produção de cacau, este importante processo de tratamento do grão ainda é pouco desenvolvido tecnologicamente. Mas uma pesquisa conjunta entre várias instituições brasileiras pode ajudar a contornar esse cenário, desenvolvendo tecnologias mais eficientes de fermentação das sementes de cacau.

>> Leia também: Preços do cacau precisam subir 7,5% para estimular produção

- Estes processos utilizam microorganismos selecionados e ou melhorados geneticamente para obter um rendimento maior do processo. Em comparação com esses produtos, a fermentação de sementes de cacau encontra-se em um estágio bastante rústico - afirma Luiz Humberto Gomes, biólogo do setor de Química, do Departamento de Ciências Exatas (LCE), da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (Esalq/USP).

Na ponta dessa cadeia produtiva, o chocolate paga a conta e, apesar de ser um produto nobre, deixa de ser oferecido a partir de um processo mais ágil, seguro e que possa representar, na prateleira, um produto com valor agregado, ou seja, com características de aroma e sabor de melhor qualidade.

- Para obtenção da matéria prima do chocolate se faz necessário uma fermentação prévia das sementes, para que nesse processo ocorram modificações bioquímicas necessárias para a formação dos precursores do sabor e aroma do produto. Atualmente as fermentações conduzidas nas fazendas ainda são rústicas e sem qualquer controle, resultando em sementes fermentadas de baixa qualidade - aponta Gomes.

O biólogo Marcos Pinto Monteiro de Oliveira, desenvolve, sob orientação de Luiz Humberto Gomes, pesquisa na área de fermentação de cacau no laboratório de Química Orgânica e Produtos Naturais.

- O objetivo desse projeto é isolar leveduras das fermentações naturais, avaliá-las através de um programa de seleção e reintroduzi-las em alta concentração no processo, de modo que essas sementes obtenham uma qualidade superior em menor tempo, aumentando o rendimento e eficácia da fermentação - conta Marcos.

A pesquisa é realizada com projeto CNPq coordenado pelo professor Antonio Vargas de Oliveira Figueira, do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA), da USP de Piracicaba, em colaboração com a professora Irene Coelho, da Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRJ) e do professor Gildemberg L.A. Junior, da Universidade Federal de Alagoas (UFAL).

- Nossos experimentos foram realizados em fazendas localizadas em Itabuna, no sul da Bahia, e os resultados obtidos se mostram extremamente promissores - comenta Luiz Humberto Gomes.

Segundo Gomes, fatores como maior eficiência na drenagem do mel, redução do tempo de fermentação, diminuição da concentração de ácido láctico e não aparecimento de bolores na semente durante a secagem, mesmo em períodos de chuva, apontam para a prática de inoculação de leveduras selecionadas como uma solução para a padronização das fermentações de cacau, bem como garantia de qualidade da semente.

- Outro fator importante observado nas fermentações foi a redução da umidade nas sementes durante a secagem, reduzindo o aparecimento de fungos produtores de micotoxinas - finaliza Gomes.